



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szeff Kuchni (1791)

Fasola w sosie pomidorowym

Podawać z jajami sadzonymi, gorącą kielbasą lub parówkami.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 5 dag
- przecier pomidorowy, 5 dag
- pomidor, 50 dag
- mleko, 0.5 l
- woda, 1 szkl.
- fasola biała, 40 dag

Sposób przygotowania:

Fasolę przebrać, opłukać, namoczyć w przegotowanej zimnej wodzie na kilka godzin (na noc). Nastawić ją do gotowania w tej wodzie, w której się moczyła; do wody i] dodać gorące mleko. Pomidory opłukać, podzielić na części, ugotować, przetrzeć. Sporządzić sos: pokrajać cebulę, lekko zrumienić z tłuszczem, wsypać mąkę podsmażyć razem. Zasmażkę rozprowadzić wywarem z fasoli i przetartymi pomidorami, mieszając zagotować. Do sosu włożyć ugotowaną fasolę, dodać soli, pieprzu i cukru do smaku, wymieszać, podgotować chwilę na brzegu kuchni (łatwo przypała się).

