



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

Fasola w sosie szarym

Podawać z jajami sadzonymi lub kielbasą na gorąco.

Składniki:

- liść bobkowy, 1 szt.
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- cukier, 2 dag
- mąka , 3 dag
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 5 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- woda, 1 szkl.
- fasola biała, 40 dag

Sposób przygotowania:

Fasolę przebrać, opłukać, namoczyć w przegotowanej zimnej wodzie na kilka godzin. Nastawić ją do gotowania w tej wodzie, w której się moczyła, dodać gorące mleko. Sporządzić karmel; cukier zrumienić, rozgotować go, dodając trochę wody i przygotować sos: cebulę pokrajać, lekko zrumienić na tłuszczu, wsypać mąkę, podsmażyć ją nieco. Zasmażką rozprowadzić wywarem z fasoli i karmelem, dodać zmiażdżone przyprawy i mieszając zagotować. Fasolą włożyć do sosu, dodać soli, pieprzu, kwasku (i cukru) do smaku, podgotować chwilę. Smak fasoli ma być słodkawo-kwaśny.

