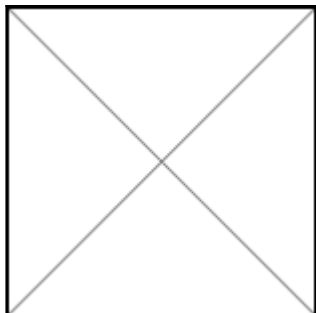




Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni
(1791)

Fasola szparagowa z masłem

Wywar z fasoli dodać do zupy (lub sosu).

Składniki:

- masło, 4 dag
- bułka tarta , 2 dag
- woda, 0.5 l
- sól, 1 szczypta
- cukier, 4 dag
- fasola szparagowa, 3 kg

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę, dodać sól i cukier. Fasolę opłukać (jeżeli potrzeba, oczyścić z włókien). Do wody włożyć fasolę, dodać trochę masła i ugotować ją, mieszając od czasu do czasu. Zrumienić bułeczkę. Fasolę odcedzić z resztek wywaru, wyłożyć na okrągły półmisek. Do zrumienionej bułeczki dodać masło, stopić i poleać fasolę. Można też podać z surowym masłem.

