



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

Fasola szparagowa ze śmietaną

Podawać z jajami sadzonymi i ziemniakami lub kaszą krakowską.

Składniki:

- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- woda, 0.5 l
- mąka , 2 dag
- cebula, 3 dag
- fasola szparagowa, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 20 dag
- tłuszcz, 2 dag

Sposób przygotowania:

Fasolę opłukać (jeżeli potrzeba, obrać z włókien), pokrajać na małe, ukośne kawałki; pokrajać cebulę, dodać do fasolki, zalać wrzącą wodą, dodać tłuszcz i ugotować na silnym ogniu pod przykryciem. Mąkę rozmieszać w śmietanie, podprawę wlać do ugotowanej fasoli, mieszając zagotować, posolić (dodać kwasku do smaku).

