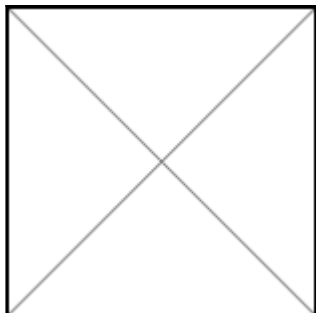




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Zacierka z fasolą

Cebulę pokrojoną, lekko zrumienić na tłuszczu

Składniki:

- tłuszcz, 4 dag
- cebula, 2 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- pietruszka, 1 łyżk.
- fasola biała, 15 dag
- włoszczyzna, 2 dag
- mąka , 10 dag
- jajka, 1 szt.
- woda, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Fasolę opłukać, namoczyć w przegotowanej ostudzonej wodzie na noc, następnego dnia ugotować ją w tej wodzie, w której się moczyła. Włoszczyznę opłukać, oczyścić, ugotować wywar. Sporządzić zacierkę. Gdy warzywa ugotują się, wywar odcedzić. Na brzegu kuchni ugotować zacierkę w wywarze, dodać ugotowaną fasolę z wywarem. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić na tłuszczu. Zupę okrasić tym tłuszczem, dodać pieprz, sól i zieloną pietruszkę do smaku.

