



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

Zupa fasolowa

Fasolę namoczyć na kilka godzin w przegotowanej zimnej wodzie

Składniki:

- fasola biała, 30 dag
- kości, 25 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 2 dag
- mąka , 3 dag
- majeranek, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Fasolę przebrać, opłukać, namoczyć na kilka godzin w przegotowanej zimnej wodzie; fasolę ugotować w tej samej wodzie do miękkości. Warzywa i kości oczyścić, opłukać, ugotować wywar. Gdy fasola ugotuje się, przetrzeć ją przez sito przelewając wywarem. Cebulę pokrajać, udusić z tłuszczem. Na tłuszcz z cebulą wsypać mąkę, lekko zrumienić, odstawić. Zasmażkę rozprowadzić zimnym wywarem, mieszając zagotować, połączyć z zupą, dodać sól, zupę zagotować. Podawać z chlebem, z grzankami z bułki, z kluskami (i kiełbasą lub gotowanym boczkiem krajany w kostkę).

