



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Fasola w sosie pomidorowym

Podawać z parówkami lub kiełbasą i ziemniakami.

Składniki:

- fasola biała, 40 dag
- pomidor, 40 dag
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 5 dag
- mąka , 3 dag
- śmietana, 6 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Fasolę ugotować. Pomidory rozgotować, przetrzeć, dodać zasmażkę z cebulą, rozprowadzoną śmietaną i wywarem z fasoli. Wymieszać z przecierem pomidorowym, zagotować, przyprawić do smaku. Nadmiar wywaru odparować, fasolę wymieszać z sosem.

