



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

Fasola po staropolsku

Podawać jako samodzielne danie.

Składniki:

- fasola biała, 40 dag
- boczek wędzony, 10 dag
- cebula, 10 dag
- mąka , 6 dag
- tłuszcz, 5 dag
- suszona śliwka, 10 dag
- rodzynki, 5 dag
- miód, 4 dag
- karmel, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Fasolę ugotować. Boczek pokrajać w kostkę i podsmażyć razem z pokrajaną cebulą. Śliwki opłukać, namoczyć w gorącej wodzie, a gdy zmiękną, usunąć pestki i pokrajać śliwki w paski. Z mąki i tłuszczu zrobić jasnozłotą zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem z fasoli, dodać boczek, śliwki, rodzynki, miód i karmel; zagotować, połączyć z fasolą, przyprawić do smaku, poddusić mieszając.

