
Fasola z grzybami

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1245 razy.

30 dag fasoli białej,
25 dag grzybów świeżych lub 5 dag suszonych,
duża cebula,
2 łyżki tłuszczu,
pół szklanki śmietany,
łyżeczka mąki,
cukier,
sól,
pieprz,
przyprawa do zup

Fasolę ugotować . Do części wywaru, w którym gotowała się fasola dodać cebulę przesmażoną z pokrajanymi, uprzednio ugotowanymi grzybami (świeżymi lub suszonymi). Wymieszać z fasolą, podprawić śmietaną i mąką; zagotować , przyprawić do smaku. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD