
Zacierka z fasolą

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1656 razy.

15 dkg białej fasoli drobnej
2 dkg włoszczyzny (bez kapusty)

Zacierka;
sól
4 dkg tłuszczu
2 dkg cebuli
10 dkg mąki
pieprz
1 jajo
sól
1 łyżka wody
zielona pietruszka

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 lub na płytce azbestowej 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD