
Zupa fasolowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1624 razy.

30 dkg białej fasoli
2 dkg cebuli
25 dkg kości
3 dkg mąki
25 dkg włoszczyzny (bez kapusty)
majeranek
5 dkg tłuszczu
sól

Fasolę przebrać , opłukać ; namoczyć na kilka godzin w przegotowanej zimnej wodzie (na noc); 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).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD