
Zupa fasolowa z estragonem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1603 razy.

Kuchnia węgierska
250 g białej fasoli
ocet estragonowy
30 g tłuszczu
sól
1 łyżka mąki
1 filiżanka kwaśnej śmietany
trochę estragonu

Namoczoną poprzedniego dnia fasolę odsączyć i ugotować w osolonej wodzie. Przyprawić drobno posiekanym estragonem. Zagęścić zupełnie jasną zasmażką, wymieszać z kwaśną śmietaną i jeszcze raz zagotować. Przed podaniem na stół przyprawić octem estragonowym lub octem winnym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD