

---

# Fasola perłowa po polsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2682 razy.

30 dag fasoli perłowej,

tłuszcz,

8 dag cebuli,

15 dag kiełbasy białej,

2 dag mąki,

2 dag grzybów suszonych,

sól, pieprz

Fasolę przebrać , opłukać , zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie. Grzyby umyć , namoczyć , ugotować , wyjąć , pokroić w kostkę. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć wymieszać z mąką, lekko zrumienić , połączyć z fasolą, grzybami oraz z pokrojoną w półplasterki kiełbasą, dusić kilka minut, doprawić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>