

---

# Fasola po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5243 razy.

25 dag fasoli Jaś,

8 dag cebuli,

16 dag kiełbasy,

8 dag boczku wędzonego,

6 dag smalcu,

1 dag mąki,

2/5 l wywaru z kości i włoszczyzny,

2 dag miodu,

1 dag rodzynek,

sok z cytryny,

czosnek,

pieprz, sól

Fasolę ugotować do miękkości na sypko. Ze smalcu i mąki sporządzić zasmażkę i rozprowadzić wywarem. Kiełbasę pokroić w plastry, boczek w paski i zasmażyć z drobno posiekaną cebulą. Dodać miód i drobno posiekane rodzyunki. Zmieszać z zasmażką, doprawić do smaku czosnkiem, solą, pieprzem i cytryną, zagotować. Połączyć z ugotowaną fasolą i całość chwilę dusić. Podawać z pieczywem.

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

---

and 1=1

Nadesłał(a): 2020-03-29 18:07:37

and 1=2

Nadesłał(a): 2020-03-29 18:07:37