

BIAŁA FASOLA NA KWAŚNO



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola biała	1/2 kg.
cebula	1 sztuka
masło	1/2 łyżki
mąka	1 łyżka
bulion	1/2 litra
ocet	3 łyżki
karmel	1 łyżka
cukier	- do smaku
sól	- do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę namoczyć w wodzie. Odstawić na noc. Kolejnego dnia zmienić wodę i w świeżej ugotować fasolę. Gotować do miękkości.

Z masła oraz mąki zrobić zasmażkę. Cebulę obrać i posiekać. Dodać do zasmażki i poddusić.

Rozprowadzić bulionem. Do sosu dodać ocet, karmel, cukier i sól do smaku. Połączyć w ugotowaną w wodzie fasolą. SMACZNEGO !!!