

Fasolka w sosie z kurkumy



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
sól	- -
biała fasola	50 perłowa
kurkuma	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszoną fasolę namoczyć uprzednio na noc i ugotować w tej samej, lekko osolonej wodzie. Z masła i mąki zrobić białą zasmażkę i rozprowadzić zimnym mlekiem, stale mieszając, żeby nie zrobiły się grudki. Do sosu dodać kurkumę i wymieszać. Podawać fasolkę polaną sosem.