
Fasolka szparagowa po turecku

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1170 razy.

75 dag fasolki szparagowej,
25 dag papryki zielonej,
20 dag pomidorów,
cebula,
2 łyżki oliwy,
cukier,
nać pietruszki,
łyżka mąki,
pieprz,
ziele angielskie,
kilka łyżek wina

Fasolkę oczyścić z włókien, opłukać , pokrajać i ugotować w małej ilości wody. Z papryki usunąć gniazda nasienne, pokrajać w plasterki, dodać obraną, opłukaną i pokrajaną cebulę, podsmażyć na oliwie, dodać da fasolki, poddusić . Gdy potrawa zmięknie, dodać pokrajane w cząsteczki pomidory, zasmażkę z tłuszczu i mąki i chwilę jeszcze poddusić . Doprawić do smaku, dolać czerwonego wina. Podawać z ryżem lub ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD