
Fasolka szparagowa w sosie pomidorowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1229 razy.

1 kg fasoli szparagowej,
cebula,
2 łyżki tłuszczu,
pół szklanki przecieru pomidorowego lub 25 dag świeżych pomidorów,
cukier,
przyprawa do zup,
nać pietruszki,
sól,
łyżka mąki,
pieprz

Fasolkę szparagową oczyścić z włókien, drobno pokrajać i ugotować do miękkości. Drobno posiekaną cebulę lekko zrumienić, poddusić razem z pokrajanymi pomidorami lub przecierem, dodać fasolę, podlać wywarem i zasmażyć mąką; doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami i jajami sadzonymi.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD