

---

# Fasolka szparagowa w sosie pomidorowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1201 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 zasmażać mąką; doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami i jajami sadzonymi.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD