
FASOLKA Z ZIEMNIAKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1214 razy.

60 dag zielonej fasolki szparagowej,
1 kg ziemniaków,
2 cebule,
cytryna,
1/2 szklanki oliwy,
czubata łyżka mąki,
szklanka wywaru z warzyw,
sól,
pieprz

Zagotować 3 l osolonej wody. Do wrzątku wrzucić obrane ziemniaki, a po paru minutach fasolkę. Gotować jarzyny do miękkości. Na patelni podgrzać oliwę i lekko zrumienić drobno posiekaną cebulę. Posypać mąką, rozmieszać, rozprowadzić szklanką wywaru z gotujących się jarzyn. Dokładnie wymieszać, dodać sól i pieprz. Dusić pod przykryciem na małym ogniu przez kilka minut. Dodać soki z cytryny, wymieszać. Ziemniaki i fasolkę odcedzić, ułożyć na półmisku, połączyć sosem i doprawić do smaku. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD