
FASOLKA SZPARAGOWA NA GORAĆO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

40 dag fasolki szparagowej

sól

2 łyżki nasion kopru

Fasolkę umyć , oczyścić z włókien, włożyć do wrzącej, osolonej wody. Strąki zielone gotuje się w odkrytym rondlu. Pod koniec gotowania, gdy strączki zaczynają mięknąć , dodać nasiona kopru i gotować jeszcze przez ok. 3 min. Miękką fasolkę odcedzić , wyłożyć na półmisek. Podawać jako dodatek do potraw mięsnych, z drobiu, z ryb i jajek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD