

---

# FASOLKA SZPARAGOWA Z PIECZARKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 razy.

30 dag żółtej fasolki szparagowej  
15 dag pieczarek  
1/2 łyżki oleju  
2 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki  
1 łyżka sosu sojowego  
sól  
pieprz

Fasolkę i pieczarki umyć . Fasolkę oczyścić z włókien. Pieczarki oczyścić i drobno poszatkować . Na dużej i głębokiej patelni do smażenia bez tłuszczu rozgrzać olej, włożyć pieczarki, ogrzewać mieszając kilka minut, a następnie dodać sos sojowy i 3-4 łyżki wrzącej wody. Osolić , włożyć przygotowaną fasolkę. Dusić pod przykryciem na niewielkim ogniu do miękkości uważając, żeby się potrawa nie przypaliła. Przyprawić solą i pieprzem. Wyłożyć na salaterkę, posypać pietruszką. Podawać jako dodatek do potraw z mięs, ryb, drobiu i jajek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD