

---

# Fasolka szparagowa a la opera

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2679 razy.

70 dag fasolki szparagowej,

15 dag boczku wędzonego,

10 dag cebuli,

10 dag ketchupu,

50 ml czerwonego wytrawnego wina,

10 dag parówek cienkich,

sól, pieprz

Fasolkę oczyścić z włókien, odciąć końce, opłukać , zalać wrzącą wodą, gotować około 30 min bez przykrycia. Parówki obrać z osłonek, pokroić w plasterki. Cebulę obrać , opłukać . Boczek pokroić w kostkę, częściowo stopić , dodać cebulę, usmażyć , połączyć z odcedzoną fasolą, parówkami, ketchupem i winem, dusić kilka minut, doprawić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>