
Fasolka szparagowa po admirałsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2452 razy.

70 dag fasolki szparagowej,

tłuszcz,

15 dag papryki konserwowej,

5 ml czerwonego wytrawnego wina,

sól, pieprz

Fasolę oczyścić z włókien, odciąć końce, opłukać , zalać wrzącą wodą, gotować około 30 min bez przykrycia. Następnie odcedzić , połączyć tłuszczem oraz winem wymieszanym ze zmieloną papryką i przyprawami, dusić kilka minut, doprawić do smaku.

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