
Fasolka szparagowa po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2653 razy.

70 dag fasolki szparagowej,

150 ml śmietany,

2 jaja ugotowane na twardo,

tłuszcz,

2 żółtka,

zielenina,

sól, pieprz

Fasolkę oczyścić z włókien, odciąć końce, opłukać , zalać wrzącą osoloną wodą, gotować około 30 min bez przykrycia. Miękką fasolkę odcedzić , osączyć , posypać zieleniną i posiekanymi jajami, polać tłuszczem i śmietaną wymieszaną z żółtkami i przyprawami, zapiec.

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