
Fasolka szparagowa z pomidorami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2256 razy.

75 dag fasolki szparagowej,

2 cebule (15 dag),

sól,

1 papryka,

2 łyżki oleju,

2 pomidory (25 dag),

1/2 łyżeczki bazylii,

10 dag żółtego sera,

1 łyżka tłuszczu do naczynia

Fasolkę opłukać , odkroić końce, obrać z włókien, ugotować w osolonej wrzącej wodzie, pokroić na kilkucentymetrowe kawałki. Cebulę i oczyszczoną z nasion paprykę pokroić w kostkę i poddusić na oleju nie rumieniąc, dodać sparzone wrzącą wodą i obrane ze skórki pomidory, dusić razem 5 min. Dodać fasolkę i bazylię, posolić , wymieszać . Włożyć do wysmarowanego tłuszczem głębokiego naczynia, na wierzchu ułożyć plastry sera pokrojonego w kwadraty. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec pod przykryciem ok. 20 min.

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