
Zielona fasolka po katalońsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1702 razy.

przygotowanie - 15 minut

gotowanie - 30 minut

porcja - 347 kcal

dla 4 osób:

500 g zielonej fasolki szparagowej

500 g pomidorów

2 średnie cebule

2 ząbki czosnku

mały pęczek szczypiorku

4 cienkie plastry szynki

6 łyżek oliwy

4 średnie ziemniaki, pieprz cayenne,

sól, natka

Fasolkę oczyścić ,obciąć końce i opłukać . Zalać wrzącą wodą i gotować 15 minut.

Czosnek i cebulę obrać , posiekać , ziemniaki dokładnie umyć .

Oliwę podgrzać w rondlu, wrzucić czosnek i cebulę, podsmażyć na złoty kolor.

Pomidory sparzyć , obrać , pokroić na ć wiartki, włożyć do rondelka. Dodać odcedzoną fasolkę,drobno posiekaną natkę, szczypiorek, posolić i popieprzyć do smaku.

Przykryć , gotować 15-20 minut.

Plastry szynki zwinąć w cienkie rulony, ułożyć na warzywach, przykryć , odstawić z ognia.

Osobno ugotować ziemniaki w mundurkach.

Fasolkę z szynką wyłożyć na półmisek, przybrać obranymi ze skórki ziemniakami.

"Claudia"

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:32:24

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:32:25