

---

# Fasola szparagowa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1421 razy.

Fasolki szparagowe są dwojakie. Jedne grubsze strączki jasno żółtego koloru, drugie cieńsze zielone, obie można przyrządzać w jednakowy sposób. Żółta jest tańsza, zielona droższa, lecz można ją dostać do późnej jesieni. Ociągnąć strączek z dwóch stron z włókien, ugotować w słonej wodzie aż do zupełnej miękkości i podać jako jarzynę lub garnirunek do mięsa polaną suto masłem ze zrumienioną bułeczką.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"