

Fasolka w białym sosie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Fasolka jest znakomitym dodatkiem do drugiego dania.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag młodej fasolki szparagowej -
- poł szklanki mleka -
- po łyżeczce maki i soku z cytryny -
- kilka gałązek koperku -
- cząber, cukier, sol -

Etapy przyrządzania:

1. Oczyszczamy fasole, myjemy, kroimy na kawałki, zalewamy małą ilością osolonego wrzątku, gotujemy pod przykryciem. Dodajemy do mleka makę i mieszamy, wlewamy do fasoli. Wsypujemy szczyptę cząbrego, zagotowujemy ciągle mieszając. Zabieramy z ognia i przyprawiamy cukrem i sokiem z cytryny. Dekorujemy koperkiem.

