

Fasolka szparagowa w sosie pomidorowym

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

balsam dla podniebienia

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- fasola szparagowa - 1 kg
- cebula - 1 szt.
- tłuszcz - 2 łyżka(i)
- przecier pomidorowy - 1/2 op.
- cukier - 2 łyżka(i)
- natka pietruszki - 1 szt.
- mąka - 1 łyżka(i)
- pieprz - 3 g
- sól - 3 g
- vegera - 3 g

Etapy przyrządzania:

1. Fasolkę szparagową oczyszczamy z włókien, drobno kroimy i gotujemy do miękkości. Drobno posiekaną cebulę lekko zrumieniamy, podduszamy razem z pokrajanymi pomidorami lub przecierem, dodajemy fasolę, podlewamy wywarem i zasmażamy mąką; doprawiamy do smaku. Podajemy z ziemniakami i jajami sadzonymi.

Smacznego!

