

Fasolka szparagowa po francusku

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne danie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- fasolka szparagowa - 50 dag
- cebula - 1 szt.
- posiekany koperek - 3 łyżka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)
- gałka muszkatałowa - szczypta
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Obraną i umytą fasolkę pokroić na kawałki, ugotować w osolonej wodzie i odcedzić. Drobno posiekaną cebulę przesmażyć na maśle. Dodać fasolkę, koperek, sok z cytryny, gałkę, i sól. Wymieszać i dusić 10 minut.

Jak podawać?

na ciepło

