

# 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. Drobną posiekaną cebulę przesmażyć na maśle. Dodać fasolkę, koperek, sok z cytryny, gałkę, i sól. Wymieszać i dusić 10 minut.

### **Jak podawać?**

na ciepło

