

Zielona fasolka szparagowa w sosie pomidorowym

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Zielona fasolka szparagowa w sosie pomidorowym

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 paczki mrożonej fasolki * sól * cukier * masło * 8- 9 pieczarek -
- * 4 pomidory * 1/2 średniego pora * przyprawy: liść laurowy, 3- 4 ziarna ziela angielskiego, tymiane -
- szczypta pieprzu, tymianek, bazylia. -

Etapy przyrządzania:

1. Pieczarki myjemy i kroimy w kostkę. Pora myjemy i kroimy w plastry. W rondlu podsmażamy na oliwie z oliwek lub zwykłym oleju pieczarki z porem. Pomidory obieramy ze skórki i kroimy drobno. Dodajemy do podsmażonych pieczarek. Dodajemy przyprawy. Dusimy sos ok. 20 minut. Przez ten czas w garnku z wodą z dodatkiem soli cukru i masła gotujemy fasolkę.

