

Fasolka szparagowa.

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa dla osób lubiących fasolkę szparagową.

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- fasolka szparagowa - 1 kg
- sól -
- cukier -
- oliwa - 1 łyżka(i)
- cząber - 1 gałązka
- liście sałaty - 8 szt.
- pomidory - 4 szt.
- zielenina -
- ocet winny - 2 łyżka(i)
- woda - 3 łyżka(i)
- mała drobno posiekana cebula - 1 szt.
- oliwa - 3 łyżka(i)
- sól -
- biały pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do gorącej wody z dodatkiem soli, cukru, oliwy i gałązki cząbrku wkładamy opłukaną fasolkę szparagową, gotujemy w odkrytym naczyniu (powinna być miękka, ale nierozgotowana), cedzimy na sicie, hartujemy zimną wodą, dokładnie osączamy.
- 2.** Przygotowujemy zalewę: w rondelku gotujemy wodę z octem winnym i cebulą, gdy się zeszkli, odstawiamy do wychłodzenia, dodajemy oliwę i przyprawy w takich ilościach, by miała wyraźny, pikantny smak.
- 3.** Na talerzach rozkładamy liście sałaty, na nich, w równych ilościach, uformowaną w zgrabny kopczyk fasolkę, otaczamy półplasterkami pomidorów, polewamy niepełną łyżką zalewy i oprószamy zieleniną.

Jak podawać?

Potrawę podajemy zaraz po przyrządzeniu.