

# Fasolka szparagowa



Autor: **LIDECZKA**  
Przepisów: **255** Ocena: **18689**

> 6 os. 15 min średnie przystępne



## Składniki:

- fasolka szparagowa
- sól, cukier, sok z cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 Fasolkę oczyścić i dokładnie umyc. Ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem cukru (tak, jak zwykle - uważać, by nie rozgotować). By nie straciła koloru delikatnie zakwaszyć sokiem z cytryny (ok. 1 łyżki na 4l) lub octem. Gorącą fasolkę przełożyć do słoików, zalać wodą, w której się gotowała, mocno zakręcić. Smacznego.
- 2 Fasolkę oczyścić i dokładnie umyc.
- 3 Ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem cukru (tak, jak zwykle - uważać, by nie rozgotować). By nie straciła koloru delikatnie zakwaszyć sokiem z cytryny (ok. 1 łyżki na 4l) lub octem.
- 4 Gorącą fasolkę przełożyć do słoików, zalać wodą, w której się gotowała, mocno zakręcić. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: