

Fasolka szparagowa na zimę



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **18574**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Fasola szparagowa u mnie około 1-1,5 kg
- Zalewa:
 - 1 litr wody
 - 1 łyżeczka soli
 - 1 łyżeczka cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Odcinamy końcówki z fasoli z jednej i z drugiej strony, kroimy fasolkę na mniejsze kawałki. Tak przygotowaną fasole wrzucamy na wrzącą osoloną i posłodzoną wodę (ja daję około 1 łyżeczkę soli i 1 łyżeczkę cukru na garnek 5l). Fasolę tylko podgotowujemy jakieś 5-8 minut, potem ją odcedzamy i przelewamy zimną wodą.



- 2 Tak przygotowaną fasolkę wkładamy do umytych i wyparzonych słoików (można potrząsnąć słoikiem, aby się ładnie układała).



- 3 Składniki zalewy gotujemy (ja gotuję wodę w czajniku, odmierzam liter i dosypuję sól i cukier, mieszam). Gorąca zalewą zalewamy fasolę. Zalewę można zrobić kilka razy zależy ile mamy fasolki.



- 4 Słoiki z fasolką zakręcamy i pasteryzujemy ją około 40 minut od zagotowania wody. Pasteryzowane słoiki odstawiamy do góry dnem do wystygnięcia. Smacznego !!!



5 ;-)))



6 ;-D



7 :-DX



Twoje notatki do przepisu: