

# Fasolka szparagowa w zapiekance



Autor: **irma**

Przepisów: **220** Ocena: **8272**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 1/2 kg. zielonej fasolki szparagowej
- ok.30dkg. ciemkiej kiełbasy
- ok.6 pieczarek
- 2 cebule
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 1/2 szklanki rosółu lub bulionu z kostki
- 1/2 szklanki śmietany 18%
- 1 jajko
- po łyżce oregano, bazylii, czosnku, papryki słodkiej
- 4 łyżki startego żółtego sera
- świeża bazylia
- sól, pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Fasolkę szparagową obrać, pokroić na pół i obgotować przez 10 minut w lekko osolonej wodzie, odcedzić i przelać zimną wodą. Kiełbasę pokroić w plastry, podsmażyć na patelni bez tłuszczu. Wyjąć kiełbasę na talerzyk, a na wytopiony tłuszcz wsypać pokrojoną w kostkę cebulę. Kiedy się zaszklą dodać do niej pokrojone w plastry pieczarki. Chwilę smażyć.



- 2 Wszystkie przyprawy wymieszać w miseczce. Przecier pomidorowy połączyć z rosółem, wsypać 2 łyżki mieszanki przypraw i dokładnie wymieszać. Włączyć na patelnię do pieczarek, przykryć i



dusić na małym ogniu ok.10 minut.



- 3 Na dno naczynia żaroodpornego wyłożyć fasolkę, na nią kiełbasę i pieczarki. Posypać 1 łyżką przypraw, solą i pieprzem.. Na to wylać śmietanę roztrzepaną z jajkiem. Posypać startym żółtym serem i pozostałą mieszanką przypraw.Piekarnik nagrzać do 200st.C, wstawić zapiekankę i piec 20 minut. Po wyjęciu udekorować listkami bazylii. SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: