

Fasolka szparagowa z czosnkiem i bułką tartą

Autor: **agnes72**Przepisów: **1059** Ocena: **7315**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 850 g fasolki zielonej szparagowej,
- 1 łyżka soli,
- 2 spore ząbki czosnku,
- 2 łyżki masła,
- 1,5 łyżeczki przyprawy uniwersalnej,
- 4 łyżki bułki tartej

Sposób przygotowania:

- 1 Na początek przygotować zebrana z działki fasolkę szparagową, odciąć końce i pozostawić w całej długości lub jeżeli ktoś ma ochotę pokroić ją na mniejsze kawałki. Przygotowaną fasolkę dokładnie opłukać w zimnej wodzie a następnie przełożyć do garnka wsypać łyżkę soli i gotować na wolnym ogniu do jej miękkości



- 2 Gdy fasolka jest już wystarczająco miękka przelać ją na durszlak aby ociekła z wody w której była gotowana, do garnka po fasolce dodać dwie łyżki masła przełożyć ociekniętą fasolkę a na nią dodać drobno pokrojony lub przeciśnięty przez praskę czosnek mieszając podsmażyć na małym ogniu. Następnie wsypać bułkę tartą i podsmażając mieszać do połączenia się bułki z fasolką, w trakcie smażenia doprawić przyprawą uniwersalną



- 3 Tak przygotowana fasolkę podałam do młodych ziemniaków z koperkiem oraz jajko sadzone kurze, niby nic a jednak to najlepszy obiad jaki można przygotować w niecałe trzydzieści minut. Fasolka tak przygotowana może być również dodatkiem do ulubionego dania jak również można zjadać ją z chlebem



Twoje notatki do przepisu: