



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

### **Fasolka szparagowa pasteryzowana**

Dodatek kwasu cytrynowego bardzo nieznacznie zmienia smak fasolki, a jednocześnie wpływa na trwalsze zakonserwowanie przetworu.

#### **Składniki:**

- fasola szparagowa, 1 kg
- woda, 2 szkl.
- sól, 2 dag
- cukier, 1 dag
- kwas cytrynowy, 2 g

#### **Sposób przygotowania:**

Fasolkę szparagową oczyścić z włókien, wypłukać. Wkładać porcjami po ok. 50 dkg do wrzącej wody, gotować przez 2 min., odcedzić, ułożyć w słojach. Przygotować zalewę. Gorącą zalewą zalać fasolkę i pasteryzować przez 90 min. Następnego dnia pasteryzować ponownie przez 30 min. Do przyrządzenia zalewy nie używa się tej wody, w której była gotowana fasolka.

