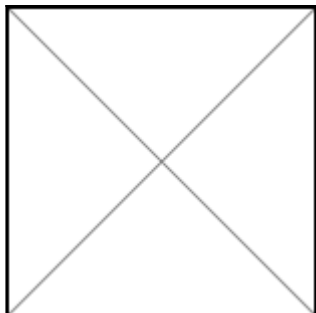




Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Fasola szparagowa w sosie pomidorowym

Można doprawić zieleniną

Składniki:

- fasola, 20 dag
- cebula, 5 dag
- olej, 1 dag
- przecier pomidorowy, 2 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić i dusić z dodatkiem mąki na złoty kolor. Fasolę pokroić na kawałki, dodać do cebuli — posolić. Jeśli trzeba, polewać małą ilością wody. Gdy fasola jest już miękka, dodać przecier pomidorowy i wody tyle, aby otrzymać odpowiednią ilość sosu. Doprawić do smaku, dodać pokrojoną natkę.

