



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - SzeF Kuchni (850)

Fasolka szparagowa ze śmietaną

Podawać jako dodatek do dania zasadniczego lub z jajami i ziemniakami (kaszą krakowską) jako danie podstawowe.

Składniki:

- fasola szparagowa, 75 dag
- cebula, 3 dag
- mąka , 2 dag
- tłuszcz, 2 dag
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Fasolkę obrać z włókien, opłukać, pokrajać na małe skośne kawałki, zalać dwiema szklankami wrzącej wody, dodać pokrajaną w kostkę cebulę, tłuszcz i gotować na silnym ogniu. Miękką fasolkę osolić, ocukrzyć, podprawić mąką rozmieszaną ze śmietaną i z kilkoma łyżkami wywaru pozostałego z gotowania fasolki. Przyprawić kwasem do smaku.

