



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

Fasola szparagowa

Ważne żeby obrać z żyłek

Składniki:

- fasola szparagowa, 0.5 kg
- masło, 5 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Obraną z żyłek fasolę zalać gorącą ogoloną wodą i ugotować. Gdy już miękka, starannie odcedzić, przestudzić. Wlać do płaskiego rondla kilka łyżek gorącej wody, masło, włożyć całą lub poszatwowaną fasolę i potrząsając ciągle rondlem, rozgrzać szybko tak, alby się ta odrobina wody wygotowała.

