



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

Zielona fasola w sosie

Może być również fasola szparagowa

Składniki:

- fasola zielona, 1 kg
- masło, 2 dag
- mąka , 1 dag

Sposób przygotowania:

Obciągniętą z włókien fasolę pokrajać na połówki i ugotować w słonej wodzie, odcedzić. Z masła i mąki sporządzić zasmażkę, rozprowadzić ją rosółem, zaprawić solą, cukrem i sokiem cytrynowym. Do sosu tego włożyć osaczoną z wody fasolkę, zagotować i podawać do pieczeni lub jako danie jarskie, do kotletów z włoskiej kapusty. Zamiast zasmażki fasolę doprawić też można kwaśną śmietaną, rozmieszaną z mąką i szczyptą białego pieprzu.

