



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - SzeF Kuchni (1280)

Sałatka z fasolki szparagowej na zimę

Sałatka z fasolki szparagowej na zimę

Składniki:

- fasolka szparagowa, 2 kg
- marchew, 40 dag
- cebula, 40 dag
- przecier pomidorowy, 2 szt.
- olej słonecznikowy, 2 szkl.
- liść bobkowy, 2 szt.
- cukier, 6 łyżk.
- sól, 3 łyżk.
- ocet spirytusowy , 2 łyżk.
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić w cienkie pół talarki. Marchew zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Dusić z cebulą na oleju około 15 minut. Dodać liście laurowe, pieprz, 2 łyżki soli i cukier (szczyptę zostawić) oraz 2 małe przecięry pomidorowe. Wlaż ocet i zamieszać. Fasolkę przekroić na pół, zalać wodą, dodać pozostałą sól i cukier i gotować około 10 minut. Odcedzić i przełożyć do warzyw. Dusić razem około 15 minut. Gorącą sałatkę przełożyć do słoików i pasteryzować około 20 minut.

