

Fasola z porami

MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------|------------|
| fasola | 1 szkl |
| por | 25 dag |
| śmietana | 1\3 szkl |
| mąka kukurydziana | 1 łyżeczka |
| czosnek ząbki | 2 szt |
| natka pietruszki,sól | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę ugotować, nie odcedzać. Pory oczyścić, dokładnie umyć, pokroić w talarki, zalać wrzącą wodą, ugotować do miękkości, dodając sól po 1 minucie gotowania. Fasolę wymieszać z porami. Mąkę kukurydzianą rozmieszać ze śmietanką, rozprowadzić wywarem, dodać do potrawy, pogotować 1 minutę, przyprawić roztartym ząbkiem czosnku, posypać natką pietruszki. Podawać z ryżem lub kaszą.