

## Fasolka szparagowa marynowana w sosie pomidorowym - do słoika



### HABIBI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>fasolka szparagowa</b>	1,5 kg
<b>cebula biała</b>	250-300 g
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 szt.
<b>koncentrat pomidorowy</b>	400 g
<b>olej</b>	2/3 szkl.
<b>cukier</b>	2/3 szkl.
<b>Sól ziołowa jodowana Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>woda</b>	1,5-2 szkl.
<b>ocet 10 %</b>	2/3 szkl.
<b>czosnek</b>	3-5 ząbków
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	1 łyżeczka
<b>Liść lubczyku suszony Prymat</b>	1 łyżka
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	6 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę szparagową (najlepiej młodą, która nie ma tyka) obgotować al dente w lekko osolonej wodzie. Cebulę pokroić w paski i zeszklić w oleju, dodać przyprawy, ocet, pastę pomidorową. Dusić kilka minut stale mieszając, a następnie dodać wyciśnięty czosnek. Fasolę odlać i przełożyć do garnka, dodać marynatę i mieszać, aż fasolka będzie nią dokładnie pokryta. Jeśli sos jest zbyt gęsty - dolać nieco wody. Fasolkę napełnić słoiki i zapasteryzować.

Podawać jako dodatek do obiadu lub potraw z grilla.

