

## Fasolka szparagowa w maślanej panierce

**BARBARA11561**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>fasolka szparagowa</b>	1/2 kg
<b>masło</b>	1/4 kostki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1/3 szkl
<b>pieprz</b>	do dmaku
<b>sól</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę opłukać, obciąć końce. W garnku zagotować wodę z solą i dodatkiem 1 łyżeczki cukru. Gotować ok. 20 minut. Masło rozpuścić na patelni i dodać bułkę tartą. Chwilę podsmażyć, aż bułka się zrumieni. Fasolkę odcedzić i wymieszać z przesmażoną bułką tartą.