

fasolka szparagowa zapiekana w śmietanie

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	75 dkg
śmietana kwaśna	1 szklanka
masło	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę myjemy usuwamy włókna i kroimy na mniejsze kawałki. Jedną łyżeczkę masła rozgrzewamy i wkładamy fasolkę, podlewamy odrobiną wody i dusimy prawie do miękkości i do odparowania wody. Na patelni zarumieniamy bułkę tartą stale mieszając dodajemy 1/2 łyżki masła i odstawiamy z ognia. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą, układamy fasolkę warstwami posypując każdą warstwę tartą bułką i zalewając śmietaną ze szczyptą soli. Wierzch posypujemy bułką tartą i kładziemy na niej troszkę masła. Zapiekamy w piekarniku na złoty kolor.