

Fasolka w potrawce



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa żółta bezły	1 kg
koperek	1 pęczek
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
śmietana	130 ml
lubczyk	1 gałązka
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę umyć, pokroić na kawałki. Zalać gorącą wodą tak, żeby tylko fasolka była przykryta, posolić do smaku. Dodać umytą gałązkę lubczyku. Gotujemy do miękkości fasolki. Masło roztopić, dodać mąkę. Zrobić zasmażkę. Zasmażkę rozprowadzić w fasolce, zagotować. Zestawić fasolkę z ognia. Następnie dodać śmietanę, doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Koperek umyć, osuszyć, posiekać drobno. Posypać fasolkę.