

Zielona fasolka szparagowa z bułką tartą na maśle



KONCZI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

zielona fasolka szparagowa	350 gramów
masło	2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę oczyszczamy i odcinamy jej końce, płuczemy i wkładamy do garnka. Zalewamy wodą, solimy i gotujemy do miękkości.

Ugotowaną fasolkę odcedzamy i kroimy w słupki około 2 cm. Na patelni roztapiamy masło, dodajemy fasolkę, oprószamy bułką tartą i przesmażamy do zarumienienia bułki. Podajemy na ciepło.