Fasolka szparagowa do obiadu



BEATA61

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szaragowa	0,6 kg
cebula	0,3 kg
przecier pomidorowy	200 g
sól do smaku	
pieprz	do smaku
olej	4 łyżki
papryka	0,6 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obcinamy końce fasolki szparagowej i wrzucamy do gotującej wody, tak, żeby lekko przykrywała fasolkę. Gotujemy około 15, 20 minut. Do miękkości, ale nie może być za miękka.
Na oleju podsmażamy cebulę pokrojoną w pół-talarki, aż leciutko się zarumieni, dodajemy paprykę pokrojoną w paski lub według uznania.Dusimy, aż papryka stanie się szklista, wtedy dodajemy słoiczek przecieru dobrej jakości i około 100 ml wody. Doprawiamy solą oraz pieprzem i dokładnie mieszamy. Dorzucamy ugotowaną, odcedzoną z wody i pokrojoną na mniejsze kawałki fasolkę szparagową. Gotujemy jakieś 5, 10 minut , często mieszając.
W takiej formie podaję jako dodatek do obiadu. Po dodaniu podsmażonej kiełbaski mamy wyśmienite danie kolacyjne.