

Zielona fasolka szparagowa na kwaśno :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 garści zielonej fasolki szparagowej

sól

1 mały listek laurowy

1 goździk

1 łyżka cukru

1 łyżka masła

sok z cytryny 2 łyżki

Pieprz czarny ziarnisty Prymat 3 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę oczyścić i gotować w osolonym wrzątku z listkiem laurowym , goździkiem , pieprzem ziarnistym przez 20 minut. Odcedzić - usunąć liść laurowy i ziele angielskie .Dodać do garnka masło, sok z cytryny, cukier , masło - mieszając delikatnie dusić 5 minut.