

Rozkoszne miesko z fasolka szparagową



SMAKOLYKIJOANNY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	500 gram
fasolka szaragowa	300 gram
jajko	1 szt
papryka mielona	3 łyżeczki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1 łyżeczka
Pieprz biały mielony Prymat	
folia aluminiowa	
bulion	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Najpierw szynkę kroje w kawałki i wkładam do blendera miksuje
- KROK 2 Dodaje jedno jajko w trakcie miksowania
- KROK 3 Zmiksowane mięso wyjmuję na miskę i doprawiam
- KROK 4 Ugotowana fasolkę miksuję w blenderze następnie mieszam z szynką
- KROK 5 szynkę zmieszać z fasolką
- KROK 6 na stół kładziemy folie aluminiowa około 40 centymetr na nią nakładamy farsz
- KROK 7 Zawijamy jak cukierka wtedy mamy gwarancję że równo nam się zwinie gotujemy godzinę na małym ogniu w bulionie wołowym babuni Winiary