fasolka po żoliborsku



PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasolka szaragowa mrożona	1 torebka 50dkg
czosnek	2-3 ząbki
sok z cytryny	
posiekana zielenina	
sól, cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

fasolkę wrzucić do wrzącej,osolonej i ocukrzonej wody.ugotować do miękkości.czosnek drobno posiekać,wymieszać z 5 łyżkami oliwy,2 łyżkami soku z cytryny i szczyptą soli.