

Szpinak babci



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ok 1 kg liści szpinaku kilka ząbków czosnku sól pieprz po łyżce mąki i masła na zasmażkę Szklanka fasoli obojętnie j

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście szpinaku dokładnie opłukać , pociąć na drobno i ugotować To samo zrobić z fasolą . Ja namaczam fasolkę na noc i zawsze gotuję więcej fasolki robiąc jeszcze po bretońsku , ponieważ nie opłaca mi się małej ilości tak długo gotować . Miękką fasolkę kroję na drobno (babcia moja przeciskała ją przez sitko) ja natomiast lubię jak czuję drobnutkie kawałeczki. Do gotującej fasolki dodaję kostkę mięsną albo warzywną wtedy jest ona smaczniejsza. Dodaję drobną fasolkę do szpinaku, mieszam. Z łyżki mąki i masła robię zasmażkę zaciągam szpinak , doprawiam solą , pieprzem i czosnkiem . Podaję z jajkiem gotowanym lub smażonym.