

Fasolka szparagowa z miodem, rozmarynem i tymiankiem



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	1 kg
miód	1-2 łyżki
sól	do smaku
tymianek	1/2 łyżeczki
rozmaryn	1/4 łyżeczki
masło	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę ugotować w osolonej wodzie. Miód jeśli jest scukrzony rozpuścić w temp. nie wyższej niż 40stopni, bo inaczej straci wszelkie właściwości zdrowotne. Dodać sklarowane masło, tymianek i rozmaryn. Miód z ziołami dodać do fasolki i dokładnie wymieszać. Posolić do smaku.