

Fasolka szparagowa zapiekana po hiszpańsku



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	1 kg
żółty ser	100 gramów
cebula	1 szt.
masło	2 łyżki
mąka razowa	1 łyżka
przecier pomidorowy	1,5 szklanki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
czosnek	1 ząbek
papryka czerwona	1 szt.
chleb	1 pokruszony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę ugotować w osolonej wodzie, z masła i mąki zrobić jasną zasmażkę, rozprowadzić ją przecierem pomidorowym ze zmiażdżonym czosnkiem, przyprawić solą i pieprzem, gotować, aż zgęstnieje. Fasolkę wymieszać ze startym żółtym serem, drobno posiekaną cebulą i papryką pokrojoną w kostkę, przełożyć do żaroodpornego naczynia, zalać sosem pomidorowym posypać pokruszonym chlebem i piec około 40min w 180stopniach.