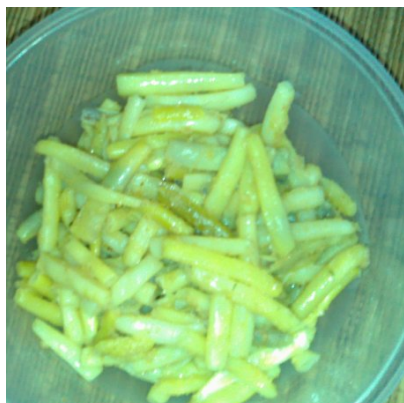


Fasolka szparagowa zasmażana z miodem



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

świeżej fasoli szparagowej 1kg

sól i pieprz

2 łyżki miodu

2 łyżki masła

1/2 szkl. bułki tartej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę myjemy, odcinamy końcówki i jak są zbyt duże strączki dzielimy na mniejsze kawałki. Gotujemy na miękko w wodzie z dodatkiem soli i pieprzu. Gotową przelewamy na sitko i odstawiamy do ostygnięcia. Na Patelni rozpuszczamy masło. Dodajemy fasolkę. Mieszymy. Dodajemy miód i dokładnie mieszamy wszystkie składniki. Na koniec wsypujemy bułkę, podsmażamy cały czasmieszając. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.