

Fasolka szparagowa z pomidorami



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

po 25 dag fasolki szparagowej żółtej i zielonej

4 pomidory

2 młode cebule

2 ząbki czosnku

4 łyżki oliwy

sok z cytryny

sos sojowy

Zioła prowansalskie suszone Prymat

sól, pieprz i listki rozmarynu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę umyć, odciąć końce, włożyć do lekko osolonego wrzątku. Gotować 10 minut, aby pozostała jędrna. W tym czasie cebule i ząbki czosnku obrać, pokroić w talarki. Na patelni rozgrzać oliwę. Włożyć cebulę z czosnkiem i smażyć 3 minuty, aż cebula będzie stanie się lekko szklista. Dodać ugotowaną i osączoną fasolkę. Podgrzać. Warzywa zdjąć z patelni dodać pokrojone w ósemki pomidory. Doprawić ziołami, solą i pieprzem, sosem sojowym i sokiem z cytryny. Posypać rozmarynem.