

Szparagowa ze smietana



BUCZO007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zółtej fasoli szparafowej	50 dag
małe cebule	2
śmietany 18-procentowej	20 dag
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasole myjemy odcinamy końcówki kroimy w 3-cm kawałki i gotujemy w osolonej wodzie. Odcedzamy. studzimy. Cebule obieramy i kroimy w kostkę. Fasolke mieszamy z cebulka i zalewamy smietana. Doprawiamy so smaku i mieszamy. Odstawiamy na 15min w chłodne miejsce.