

Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

fasolki szparagowej żółtej świeżej	50 dag
kostki masła	1/2
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szkl
stołowa soli	1 łyżka
cukru	1 łyżka
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę umyj i poodcinaj końcówki z ogonkami. Gotuj przez ok. 20 min w wodzie z solą i cukrem, a następnie odcedź. Masło rozpuść na patelni i wsyp bułkę tartą. Podsmażaj przez 3 min, aż bułka delikatnie się zarumieni. Zdejmij patelnię z palnika. Dodaj do bułki fasolkę i szczyptę pieprzu. Wszystko wymieszaj. Możesz podawać jako przekąskę lub jako dodatek do dania głównego.