

fasolka szparagowa w słoikach



MILENKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	2 kg
woda	1 litr
cukier	1/2 łyżki
sól	1 i 1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę myjemy, zalewamy wodą - gorącą i posoloną. Gotujemy przez 3 minuty. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Układamy w słoikach. Litr wody gotujemy solą i cukrem. Tak przygotowaną zalewą zalewamy fasolkę w słoikach. Słoiki zakręcamy i gotujemy przez ok. 45 minut.