

fasolka duszona w sosie veloute



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	80 dag
masło	2 łyżki
śmietana	125 ml
mąka	1 łyżka
pokrojony koperek	1 łyżka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolke oczyścić z włókien, obciąć konce i opłukać. Zalać wrzącą wodą, posolic i dodać 1 łyżkę masła. Gotować bez przykrycia 15 minut. Odcedzić i włożyć ponownie do garnka. Wywar zachować i ostudzić. Przesmażyć mąkę na 1 łyżce masła, dodać śmietanę i taką samą ilość wywaru. Roztrzepać sos trzepaczką, zalać nim fasolkę i gotować 10 minut. Doprawić solą, dodać koperek i 1 łyżeczkę masła.