

Szparagowa fasolka w sosie pomidorowym z mortadelą



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	50-60 dag
tłuszcz	3-4 dag
mąka	3-4 dag
cebula	1 szt
pomidory	30 dag
mortadela	25-30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory myjemy, kroimy na cząstki i dusimy w niewielkiej ilości wody (2 łyżki). Gdy są miękkie miksujemy lub przecieramy je przez sito.

Fasolkę szparagową, po oczyszczeniu i umyciu kroimy na kawałki długości 2—3 cm i gotujemy w małej ilości wody, gotujemy do miękkości.

Drobno pokrojoną cebulę przesmażamy na tłuszczu (nie rumienimy), dodajemy mąkę, przesmażamy, rozprowadzamy rozgotowanymi przetartymi pomidorami, wlewamy do fasoli i mieszając razem zagotowujemy.

Doprawiamy do smaku solą i odrobiną cukru (lub bez cukru) i posiekanym koperkiem. mortadelę myjemy, obieramy z osłonek, kroimy w grubą kostkę lub w paseczki, wkładamy do fasoli i podgrzewamy przez 3—4 min.

Tak przyrządzoną fasolkę podajemy na okrągłym półmisku lub w salaterce.

A do fasolki podajemy pieczywo (chleb, bułki).

W zimie możemy użyć fasolkę szparagową z przetworów lub mrożoną.

