

## Salatka z fasolki szparagowej



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                         |             |
|-----------------------------------------|-------------|
| <b>dkg fasolki szparagowej zielonej</b> | 25          |
| <b>dkg fasoli szparagowej żółtej</b>    | 25          |
| <b>pomidory</b>                         | 2           |
| <b>łyżki posiekanego koperku</b>        | 2           |
| <b>bazylia świeża</b>                   | 1           |
| <b>mała łyżeczka cukru</b>              | 1           |
| <b>szczypty soli</b>                    | 2           |
| <b>łyżeczki mielonego pieprzu</b>       | 1/4         |
| <b>ocet jabłkowy</b>                    | kilka łyżek |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę szparagową możemy podać nie tylko z tartą bułką. Można z niej zrobić np. pyszną sałatkę...

Składniki sosu umieścić w małym słoiczku, zakręcić, wymieszać zawartość energicznie wstrząsając. Fasolki opłukać, przyciąć końce, ew. usunąć łyka. Zalać osolonym wrzątkiem, gotować aż zmięknie, ale zostanie jędrna, odcedzić. Jeszcze ciepłe pokroić na kawałki i zalać sosem, odstawić na ok. 30 min.. Pomidora sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Cebulę obrać, pokroić w cienkie piórka, sparzyć, osączyć. Do zamarynowanej fasolki dodać pomidory, cebulę i zieleninę, dokładnie wymieszać. Podawać jako jarzynkę do dań obiadowych albo lekkie danie kolacyjne.