

fasola szparagowa pod beszamelem pycha



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	400 g
masło	60 g
mleko	1,5 szkl
jajko	1 szt
sól, cukier	do smaku
przyprawa do zup	1 łyżka
ser starty	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

fasolę szparagową ugotować i odcedzić. naczynie żaroodporne wysmarować masłem i posypać bułką tartą. resztę tłuszczu stopić, wymieszać z mąką i mlekiem, zagotować i doprawić. zdjąć z ognia, wbić jajko i szybko wymieszać, dodać przyprawę do zup. strąki fasoli pokroić na 3 części, wymieszać z sosem, włożyć do naczynia żaroodpornego, posypać serem, skropić masłem i zapieć.