

Fasolka szparagowa do obiadu



Autor: **kasiak**

Przepisów: 5 Ocena: 1



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- fasolka szparagowa, 2 kg
- olej, 1 szkl.
- marchew, 40 dkg.
- cebula, 40 dkg
- cukier, 6 łyżek
- ocet, 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy mała puszka, 3 szt.
- liść laurowy, 3 szt
- ziele angielskie, kilka szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę myjemy czyścimy i gotujemy na półtwardo
- 2 Marchew utrzeć na tarce na grubych oczkach , cebulę kroimy w kostkę, smażymy z marchwią na szklance oleju, dodajemy do odcedzonej fasoli
- 3 dodajemy ocet cukier liść laurowy, ziele angielskie, mieszamy na małym ogniu, dodajemy po chwili przecier pomidorowy, włożyć do słoików, gotować 5 min, nadfaje się do ziemniaków

Twoje notatki do przepisu: