

Fasolka szparagowa na szybko



Autor: **briggia**

Przepisów: 3 Ocena: 40



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- kiełbasa, 1/2 kg
- cebula, 1 szt
- fasolka szparagowa w słoiku, 2 szt
- przecier pomidorowy, 2 łyżki
- mąka, 4 łyżki
- smalec, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni, gdy ma rumiany kolor dodajemy kiełbasę pokrojoną w kostkę i podsmażamy.
- 2 Przekładamy do garnka i zalewamy fasolką z zalewą, dolewamy tyle wody żeby było wszystko zakryte. Gotujemy do miękkości fasolki na małym ogniu.
- 3 Doprawiamy przecierem i zatrzepujemy mąką.

Twoje notatki do przepisu: