

Fasolka z piekła rodem ;)



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: **126** Ocena: **4859**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- zielona fasolka szparagowa, 1 kg
- czosnek, 3-4 ząbki
- suszone pomidory, kilka kawałków
- posiekany koperek, 1 czubata łyżka
- sól, pieprz, chilli sproszkowane, do smaku (u mnie dużo)
- śmietana 18%, 3-4 łyżki
- masło, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolkę obgotowałam na półmiękką na parze. Czosnek przecisnęłam przez praszkę, pomidory pokroiłam w małą kostkę. Na patelni roztopiłam masło, wrzuciłam czosnek, po chwili pomidory i smażyłam przez kilka minut.
- 2 Kiedy fasolka była już zupełnie miękka dodałam koperek i śmietanę. Całość dokładnie wymieszałam.
- 3 Taka fasolka może robić za sałatkę do obiadu, albo można ją wsunąć ze świeżym pieczywem.

Twoje notatki do przepisu: