

Kolorowa fasolka z kalarepą i pomidorami

Autor: **Rena1**Przepisów: **162** Ocena: **910**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- fasolka szparagowa 30 dag
- kalarepka młoda 2 szt
- pomidorki koktajlowe 20 dag
- cukinia żółta 1 szt
- cukinia zielona 1 szt
- oliwa 1 łyżka
- masło 1 łyżka
- sól, pieprz, ocet winny do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Kalarepkę obrać i pokroić w słupki. Fasolkę szparagową oczyścić, umyć i razem z kalarepką ugotować na pół miękko w osolonej wodzie, osączyć.



- 2 Młode cukinie razem ze skórą pokroić w słupki, podsmażyć na łyżce rozgrzanej oliwy.



- 3 Następnie dodać łyżkę masła, umyte pomidorki koktajlowe, smażyć przez kilka minut.



- 4 Połączyć z osączoną fasolką, doprawić do smaku solą, pieprzem i octem winnym, podgrzać.



Twoje notatki do przepisu: