

Fasolka na ciepło

Przepis dodany przez użytkownika trini6



fasolka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomidory - 5 szt.
- cebula - 1 szt.
- ząbek czosnku -
- fasola szparagowa - 40 dag
- olej - 2 łyżka(i)
- sól -
- papryka w proszku -
- sok z cytryny -

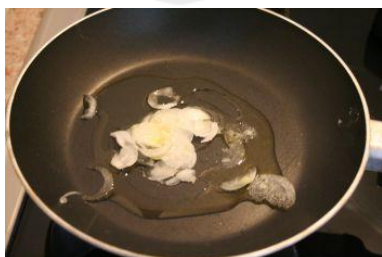
Etapy przyrządzania:

1.



Fasolkę opłukać, odciąć końce, ugotować na półmiętko w lekko osolonej wodzie, odsączyć

2.



Cebulę obrać, pokroić, zeszklić na rozgrzanym oleju, co jakiś czas mieszając, by się nie przyrumieniła

3.

Dodać obgotowaną fasolkę i posiekany ząbek czosnku, gotować 3 minuty

4.



Pomidory umyć, spażyć i zdjąć skórkę, pokroić na kawałki, oddzielając stwardniałe części

5.

Dodać do fasoli, dusić na małym ogniu, aż zaczną się rozpadać. Potrawę przyprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i papryką w proszku

