



Fasolka szparagowa po bretońsku

Autor: Śnieżynka

Danie: **Zupy, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**
Oczyszczoną fasolkę pokroić na kawałki, umyć, blanszować w wodzie z odrobiną soli, osączyć.
- Krok 2**
Kiełbasę obrać z osłonki, pokroić w słupki, zrumienić na patelni.
- Krok 3**
Posiekany por i czosnek podsmażyć na oliwie.
- Krok 4**
Fasolkę i kiełbasę włożyć do garnka, zalać gorącą wodą, dodać kostkę rosołową, por i gotować do miękkości. Do miękkiej fasolki wlać przecier pomidorowy, mąkę wymieszaną z odrobiną wody, zagotować. Doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem.

Składniki:

- ½ kg fasolki szparagowej
- 1 por
- ½ kg kiełbasy podwawelskiej
- Okolo 200 ml przecieru pomidorowego
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżki oliwy
- 1 kostka rosołowa
- Sól
- Pieprz
- Cukier

Wskazówki

Fasolkę podawać z pieczywem.