




Fasolka szparagowa na masełku z bułką tartą

 Tylko z Natury


Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

- fasolka szparagowa - 1 kg
- masło - 3 łyżka

- bułka tarta - 3-4 łyżka
- sól morską - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę płuczemy, odcinamy końce, przekładamy do garnka, zalewamy wodą (ja bardzo często zalewam wrzątkiem - w ten sposób krócej się gotuje i mniej traci składników odżywczych - witaminki trafiają do brzuszka, a nie do wody), dodajemy łyżkę soli i gotujemy pod przykryciem do jej miękkości (ok. 20 minut).

Na patelni roztapiamy masło, dodajemy bułkę tartą, przyprawiamy solą do smaku i złocimy mieszając by bułka się nie przypaliła. Fasolkę odcedzamy, przekładamy na talerze i okraszamy masełkiem z bułką tartą.