




Fasolka szparagowa po bretońsku

 Renixx

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

fasolka szparagowa - 0,5 kg

mąka pszenna - 1 łyżka

por - 1 szt.

oliwa - 2 łyżka

kielbasa cienka - 0,5 kg

kostka rosółowa - 1 szt.

przecier pomidorowy - 200 ml

sól, pieprz, cukier - - do smaku

czosnek - 2 ząbek

Dodatkowe info:

Fasolka szparagowa przygotowana w taki sposób jest bardzo smaczna, delikatna w smaku i szybka do zrobienia,

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oczyszczoną fasolkę pokroić na kawałki, umyć, blanszować w wodzie z odrobiną soli, osączyć.

KROK 2: Kielbasę obrać z osłonki, pokroić w słupki, zrumienić na patelni.

KROK 3: Posiekany por i czosnek podsmażyć na oliwie. Fasolkę i kielbasę włożyć do garnka, zalać gorącą wodą, dodać kostkę rosółową, por i gotować do miękkości.

KROK 4: Do miękkiej fasolki wlać przecier pomidorowy, mąkę wymieszaną z odrobiną wody, zagotować. Doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem.