Fasolka szparagowa w pomidorowej zalewie

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- fasolka szparagowa - 1 kg
- oliwa z oliwek - 1 szklanka
- cukier - 1/2 szklanka
- czosnek - główka - 1 szt.
- ocet - 200 ml
- sól - 1 łyżka
- pieprz - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wlać sok, ocet, olej, wsypać cukier, sól, dodać czosnek i pieprz, zagotować.

KROK 2: Fasolkę umyć, wsypać do wrzącej wody, zagotować, odcedzić. Następnie pokroić na mniejsze kawałki. Do przygotowanej marynaty wsypać fasolkę i gotować 8-10 minut.

Fasolkę wraz z sokiem przełożyć do słoików, założyć zakrętki, włożyć do garnka, zalać wodą, pasteryzować około 20 minut.