



Rybka z fasolką i sosem dla najmłodszych

 paulina2157

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

pstrąg tęczowy - filet - 15 dag

masło - 3 łyżka

fasolka szparagowa - 5 dag

sól - szczypta

sok cytrynowy - 2 łyżka

kasza manna - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet opłukać i osuszyć, ugotować na parze, podzielić na mniejsze kawałki.

Fasolkę ugotować w delikatnie osolonej wodzie, podobnie jak ziemniaczki, położyć obok ryby.

Masło roztopić na parze, dodać do smaku sok z cytryny i szczyptę kaszy manny energicznie wymieszać. Sosem poleć danie.