Warzywa do obiadu

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- fasolka szparagowa - 10 dag
- masło - 1/2 szt.
- marchew - 3 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- sól i pieprz - do smaku
- natka pietruszki posiekana - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew obrać opłukać i pokroić w plastry. Ugotować w lekko osolonej wodzie. Natkę posiekać. Fasolkę opłukać i również ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i pokroić na mniejsze kawałki. Fasolkę, marchew i natkę wymieszać.

Na patelni roztopić masło, dodać przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku podsmażyć. Masło wlać do warzyw. Wymieszać.