

## Fasolka szparagowa z wody

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [zakochana501](#), dnia 9 Stycznia 2011r. o 11:43

Tagi: [Fasolka szparagowa z wody](#)

Rodzaj dania: [przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięсне](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
fasolka szparagowa zielona	0,7	kg	warzywa
masło	2	łyżka	nabiał
bułka tarta	1	łyżka	dodatki
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła

### Opis

Fasolkę umyć, oczyścić z włókien, opłukać i ugotować w osolonej wodzie. Ugotowaną fasolkę odcedzić, wyłożyć na półmisek i polać masłem zrumienionym z tartą bułką.



Dla ilu osób: 4  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.  
Cana:  
Liczba kalorii: