

Fasola szparagowa z sosem serowym

Przepis dodany przez użytkownika mniami

Proste i smaczne

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Kaloryczność: 108 kCal

Potrzebne składniki:

- fasolka szparagowa - 400 g
- margaryna - 0.5 łyżka(i)
- mąka - 0.5 łyżka(i)
- mleko - 0.5 szkl.
- żółty starty ser - 50 g
- sok z cytryny - 2 łyżeczka(i)
- plasterki cytryny - 5 szt.
- sól, pieprz i posiekana zielenina -

Etapy przyrządzania:

1. Fasolkę umyć i ugotować w osolonej wodzie przez 15 minut. Odcedzić. Margarynę stopić i wymieszać z mąką, mieszając wlewać mleko i zagotować zdjąć z ognia i wymieszać z serem przyprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Fasolkę wymieszać z sosem i ozdobić z zieleniną i plasterkami cytryny.

