

# Fasolka na ciepło

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**fasolka**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- pomidory - 5 szt.
- cebula - 1 szt.
- ząbek czosnku -
- fasola szparagowa - 40 dag
- olej - 2 łyżka(i)
- sól -
- papryka w proszku -
- sok z cytryny -

## Etapy przyrządzania:

**1.**



Fasolkę opłukać, odciąć końce, ugotować na półmiękkko w lekko osolonej wodzie, odsączyć

**2.**



Cebulę obrać, pokroić, zeszklić na rozgrzanym oleju, co jakiś czas mieszając, by się nie przyrumieniła

**3.**

Dodać obgotowaną fasolkę i posiekany ząbek czosnku, gotować 3 minuty

**4.**



Pomidory umyć, spażyć i zdjąć skórkę, pokroić na kawałki, oddzielając stwardniałe części

**5.**

Dodać do fasoli, dusić na małym ogniu, aż zaczną się rozpadać. Potrawę przyprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i papryką w proszku

