



przepisy.pl

Bób i fasolka szparagowa z ziołami i cytryna

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ząbek czosnku - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- cytryna - 0.5 sztuk
- pietruszka - 1 łyżka
- fasolka szparagowa - 50 dekagramów
- szczypiorek - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżki
- estragon - 1 łyżka
- bób - 30 dekagramów
- mięta - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Do dużego garnka z wrzątkiem wrzuć fasolkę i blanszuj przez 5 minut. Odcedź.
2. W płaskim rondlu rozgrzej oliwę, dodaj bób, posiekany czosnek i 250 ml wody. Dopraw solą i pieprzem. Duś przez 8 minut.
3. Dodaj posiekane zioła i zblanszowaną fasolkę i duś jeszcze przez chwilę. Potrawę dopraw sokiem wyciśniętym z cytryny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl