



przepisy.pl

Zapiekana fasolka szparagowa



Składniki:

- fasolka szparagowa oczyszczona - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- mleko - 500 mililitrów
- masło - 2 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- ostry żółty ser (starty) - 150 gramów
- cebula posiekana - 1 sztuka
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos beszamelowy: w rondelku rozgrzej masło i przesmaż cebulę oraz czosnek, następnie dodaj mąkę, mleko oraz dopraw kostką rosółową. Sos gotuj kilka minut, do momentu aż zgęstnieje.
2. Fasolkę sparz krótko we wrzącej wodzie i odcedź. Naczynie żaroodporne posmaruj beszamelem i posyp częścią sera. Wyłóż fasolkę.
3. Całość zalej pozostałym sosem i posyp resztą sera. Naczynie wstaw do nagrzanego do 200 st. C piekarnika i zapiekaj 25 minut.

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