

Polonya Koper Soslu Fasulye

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 5/10

Polonya koper soslu fasulye, yeşil fasulyeyi dereotlu krema ile kaplayarak Orta Avrupa masaları nı yumuşak, ferah ve sade bir yan tabak ekler.

Malzemeler

- 400 gr Taze fasulye
- 0.5 su bardağı Krema
- 0.3 demet Dereotu
- 15 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Fasulyelerin uçları nı klay nı iri olanları kiye bölün.
2. Fasulyeyi tuzlu kaynar suda 10 dakika haşlay nı süzün.
3. Tereyağı nı küçük tencerede 2 dakika eritin, hafifçe köpürene kadar çevirin.
4. Krema veya sütü ekleyip sosu 4 dakika kısıkte pişirin, kaynatmay nı kesilmesin.
5. Dereotunu sosa kat nı fasulyeyle buluşturup 1 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Dereotunu en sonda eklemek renginin canlı kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yan nı haşlanmış patates ya da köfte sunun.

Alerjenler

Süt

Gluten