

• **FASOLKA SZPARAGOWA W SOSIE POMIDOROWYM NA ZIMĘ**

- 2 kg żółtej fasolki szparagowej
- 40 dag marchewki
- 40 dag cebuli
- 6-8 łyżek przecieru pomidorowego
- 2 szkl. oleju
- 2 liście laurowe
- 6 łyżek cukru
- 3 łyżki soli
- 2 łyżki octu 10-proc.
- pieprz

Fasolkę myjemy, odcinamy końcówki i kroimy na 3-cm kawałki. Zalewamy wodą do poziomu fasolki, dodajemy po łyżce soli i cukru. Gotujemy ok. 10 min. i odcedzamy. Cebulę obieramy i kroimy w cienkie półksiężycy. Marchewkę obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach.

Na patelni podgrzewamy 2 szkl. oleju, wsypujemy cebulę z marchewką i dusimy ok. 15 min. Następnie dodajemy liście laurowe, 2 łyżki soli, 5 łyżek cukru, trochę pieprzu do smaku i przecier pomidorowy, a na końcu ocet. Mieszymy i dodajemy podgotowaną fasolkę szparagową. Dusimy wszystko razem przez 15 min i gorące przekładamy do słoików. Zakręcamy i pasteryzujemy ok. 20 min.