

Zapiekana fasolka szparagowa

Zapiekana Fasolka Szparagowa w Sosie Beszamelowym

Odkryj nowy wymiar smaku fasolki szparagowej! Nasza zapiekanka łączy delikatność warzyw z kremowym sosem beszamelowym i wyrazistym serem. To proste danie, które zachwyca harmonią smaków i aromatów. Aksamitny [sos](#) przygotowany z masła, mąki i mleka, wzbogacony cebulą i czosnkiem, otula fasolkę szparagową, tworząc idealną kompozycję. Zapiekana w piekarniku pod złocistą serową skorupką staje się prawdziwym kulinarnym przeżyciem.

Dla kogo?

Zapiekana fasolka szparagowa to doskonała propozycja dla wegetarian oraz miłośników warzyw strączkowych. Przypadnie do gustu osobom ceniącym francuskie inspiracje kulinarne z polskim akcentem. To alternatywa dla tradycyjnej fasolki podsmażanej na maśle z bułką tartą, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Możesz podać to danie jako główny punkt rodzinnego obiadu lub romantycznej kolacji. Sprawdzi się również jako wykwintna przystawka lub dodatek do grillowanych mięs. Zapiekana fasolka szparagowa to uniwersalne danie, które dopasuje się do wielu kulinarnych scenariuszy.

Czy wiesz, że?

Fasolki nie trzeba wcześniej gotować! Wystarczy krótko sparzyć ją we wrzątku i odcedzić. Pod warstwą kremowego sosu

beszamelowego i sera fasolka dojdzie w piekarniku do idealnej konsystencji – pozostanie przyjemnie chrupiąca i zachowa swój naturalny smak.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z różnymi rodzajami sera! Wybieraj wyraziste odmiany, które zrównoważą delikatny smak fasolki – świetnie sprawdzi się ementaler, cheddar lub inny intensywny ser żółty. Możesz również dodać ulubione zioła do sosu beszamelowego, by nadać daniu osobisty charakter.