

# 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 nıyumuşak, ferah ve sade bir yan tabak ekler.

## Malzemeler

- 400 gr Taze fasulye
- 0.5 su bardağı Krema
- 0.3 demet Dereotu
- 15 gr Tereyağı

## Yapılış

- Fasulyeyi 10 dakika haşlayın.
- Krema ve tereyağı 1 dakika süre ısıtın.
- Dereotunu ekleyip fasulyeyle buluşturarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Dereotunu en sonda eklemek renginin canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına haşlanmış patates ya da köfte sunun.

## Alerjenler

Süt