

# Fasolka szparagowa z kruszonką z suszonych pomidorów



## Składniki

2 garść - fasolka szparagowa  
1 szt. - duża kromka chleba razowego lub na zakwasie  
4 szt. - suszone pomidory z zalewy  
1 szt. - ząbek czosnku  
1 łyżka - sok z cytryny  
1 łyżka - oliwa extra virgin  
1 garść - ser długodojrzewający (ja użyłam koziego)  
1 szczypta - sól  
1 szczypta - pieprz

## Opis wykonania

Mimo dziwnej nazwy, potrawa nie jest ani pracochłonna ani czasochłonna. 100% mięsożerca wychwalał ją pod niebiosa. Warto!

Fasolkę myjemy, odcinamy twarde końcówki i gotujemy do miękkości, najlepiej al dente. Chleb, pomidory i czosnek miksujemy w robocie kuchennym. Jeżeli go nie posiadacie, chleb wystarczy pokruszyć, pomidory i czosnek bardzo drobno posiekać. Gotową kruszonkę obsmażamy chwilę na patelni (bez oleju), do zrumienienia. Ugotowaną fasolkę mieszamy z oliwą, sokiem z cytryny, doprawiamy solą i pieprzem. Posypujemy ją kruszonką i startym serem.