

## Fasolka szparagowa z boczkiem

**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>fasolka szparagowa</b>	1 kg
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>gęsta śmietana</b>	1/2 szklanki
<b>sól, cukier</b>	do smaku
<b>koperek</b>	1 łyżka
<b>wędzony boczek</b>	15 (chudy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę opłukać, obciąć końce, wrzucić do wrzącej wody z dodatkiem oleju, soli i łyżeczki cukru. Ugotować. Zieloną fasolkę gotować w odkrytym naczyniu, aby zachować barwę. Boczek pokroić w kostkę i lekko podsmażyć. Ugotowaną fasolkę odcedzić, wyłożyć na salaterkę, dodać boczek, polać śmietaną, posypać posiekanym koperkiem.