

Szparagi z sosem sezamowym

ASIENKA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi	500 g
sól	
sok z cytryny	
cukier	łyżeczka
masło	łyżeczka
sezam	2 łyżki
miód	łyżeczka
sos sojowy	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotuj osoloną wodę z cukrem, masłem, sokiem z cytryny. Włóż obrane szparagi i gotuj 15 min. Pokrój na 5 cm kawałki i ułóż w salaterce. Sezam upraż na patelni. W rondlu zagotuj sos sojowy z miodem, wrzuc sezam, wymieszaj i polej szparagi. Schłodź.