

Szparagi z boczkiem w śmietanie



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagów

pęczek

wędzonego boczku

kilka plastrów

śmietana

sól

pieprz

cukier

sok z cytryny

Zioła prowansalskie suszone Prymat

gałka muskatułowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi obieramy i obcinamy im końce. Gotujemy ok. 7-10 minut w osolonej wodzie z odrobiną cukru, odlewamy. Kroimy na kilku centymetrowe kawałki.

Boczek kroimy na pseczki, podsmażamy, aż zacznie się rumienić. Jeśli jest bardzo chudy, to dajemy trochę oliwy. Jak się boczek zrumieni, wrzucamy szparagi i smażyjemy też aż zaczną się lekko rumienić.

W międzyczasie śmietanę doprawiamy gałką, solą, pieprzem, sokiem z cytryny i ziołami prowansalskimi. Wlewamy do szparagów, mieszamy i jeszcze chwilę trzymamy na małym ogniu.