

Fasolki w boczku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zielona fasolka szparagowa	200 gram
żółta fasolka szparagowa	200 gram
olej	2 łyżka
sól i pieprz	do smaku
cukier	1 łyżeczka
ser z błękitną pleśnią	100 gram
czosnek	1 ząbek
śmietana 18 proc	1 łyżka
wędzony boczek	150 (w cienkich plastrach)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę szparagową obierz i ugotuj w wodzie z dodatkiem soli i cukru (ponieważ jest to młoda fasolka, wystarczy 10-12 minut). Fasolkę przelej zimną wodą, osącz na sicie. Ser roznieć widelcem, dodaj śmietanę, przeciśnięty przez praskę czosnek i pieprz. Dokładnie wymieszaj, przed podaniem przechowuj w lodówce. Podziel fasolki na pęczki (5-6 fasolek). Owijaj plasterkiem boczku, zepnij wykałaczką, krótko obsmaż (aż boczek się zrumieni) na rozgrzanym oleju, podawaj z serowym dipem.