

Fasolka szparagowa z boczkiem



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej do smażenia

fasola szparagowa 250 g

boczek 100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę oczyścić, (obciąć końcówki) umyć i ugotować w osolonej wodzie.

Po kilka strączków zawijać w plaster boczku. Można spiąć wykałaczkami.

Owinięte pęczki fasolki smażyć na niewielkiej ilości oleju z dwóch stron do zarumienienia boczku.