

## Fasolka szparagowa po polsku - na kwaśno



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>fasolka szparagowa</b>	60 - 80 dag
<b>czosnek</b>	3 - 4 ząbki
<b>sezam</b>	2 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	4-5 łyżek
<b>natka pietruszki</b>	3-4 gałązki
<b>oliwa</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę oczyścić, pokroić na około 3 centymetrowe kawałki i ugotować w osolonym wrzątku. Odcedzić i wystudzić.

Sezam lekko przepażyć na 1/2 łyżeczki oliwy lub oleju.

W osobnym naczyniu wymieszać pozostały olej, sok z cytryny i sok ze zmiażdżonego czosnku.

Połączyć tak przygotowanym sosem wyłożoną do salaterki fasolkę i dodać sezam. Wymieszać.

Dekorować zielonymi gałązkami pietruszki.