

Fasolka szparagowa po polsku - na kwaśno



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

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