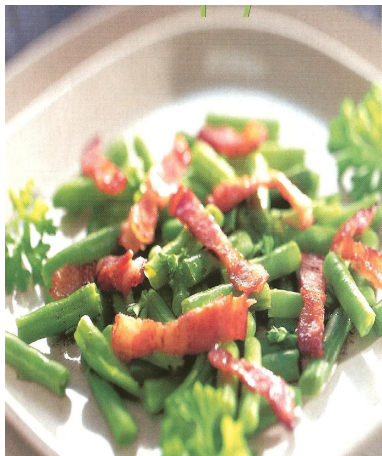


Fasola szparagowa z boczkiem

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



smaczne

Ilość porcji: 1-2

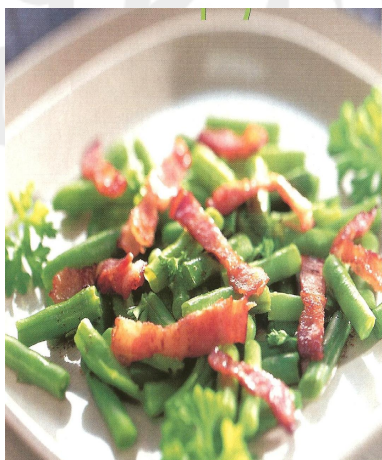
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Fasola szparagowa - 1 kg
- średnio tłusty wędzony boczek - 25 dag
- łyżka masła -
- półtorej szklanki bulionu -
- natka pietruszki posiekana -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Fasolę umyć i po usunięciu włókien i ogonków zalać wrzącym bulionem. Uduśić z dodatkiem masła, odcedzić. Boczek pokroić w wąskie paseczki. Wytopić, zrumienić i wymieszać z fasolą, doprawić do smaku, posypać zieleniną.