

Fasolka szparagowa z grzybami i boczkiem

data aktualizacji: 2021.06.09 autor: Redakcja



Składniki

- 500 g drobnej zielonej fasolki szparagowej
- 250 g kurek lub innych grzybów
- 100 g wędzonego boczku w cienkich plasterkach
- 2 szalotki
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka soku z cytryny

- sól
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 2 łyżki oleju
- grubo mielony pieprz

Sposób przygotowania

Fasolkę myjemy, obcinamy końce, kroimy na kawałki o długości 4 cm. Przebieramy i czyścimy grzyby, większe kroimy na połówki lub na ćwiartki. Plasterki boczku kroimy w paseczki. Szalotki siekamy. Fasolkę gotujemy al dente w osolonej wodzie, odcedzamy, przelewamy zimną wodą, osączamy. Boczek wysmażamy na chrupko na maśle, dodajemy szalotki, czekamy, aż się zeszkłą. Zwiększamy ogień, dodajemy kurki i sok z cytryny. Smażymy mieszając, aż cały sok z patelni wyparuje. Wtedy wrzucamy fasolkę, chwilę obsmażamy, przyprawiamy. Wlewamy ocet, krótko mieszamy, zdejmujemy z ognia. Łączymy z olejem, przed samym podaniem posypujemy grubo zmielonym czarnym pieprzem.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38800-fasolka-szparagowa-z-grzybami-i-boczkiem>