

Fasolka szparagowa z bekonem

2 porcje 10 minut

Składniki

- 400 g fasolki szparagowej, pokrojonej na pół
- 100 g boczku, pokrojonego w kostkę
- 100 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 30 ml oliwy z oliwek
- 1/2 łyżeczki skrobi kukurydzianej lub ziemniaczanej
- 50 ml wody
- 1/2 łyżeczki brązowego cukru
- 1 łyżeczka octu
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka musztardy francuskiej

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze saute w kielichu.
2. Umieść 100 g boczku, 100 g cebuli oraz 30 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Smaż saute.
4. Dodaj 400 g fasolki szparagowej, 1/2 łyżeczki cukru, 1 łyżeczkę octu, 1/2 łyżeczki soli i 1 łyżeczkę musztardy.
5. Smaż saute.

6 W misce umieść 1/2 łyżeczki skrobi oraz 50 ml wody. Całość dokładnie wymieszaj, a następnie wlej do kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.

7 Smaż saute.

8 Gotowe do podania. Smacznego!