



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!