



przepisy.pl

Bób z fasolką szparagową



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bób świeży lub mrożony - 300 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramów
- fasolka szparagowa świeża lub mrożona - 200 gramów
- boczek wędzony - 200 gramów
- pestki dyni - 100 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- rodzynki - 50 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ocet jabłkowy - 50 mililitrów
- cukier - 1 łyżka
- lubczyk - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Świeży bób wrzucić na gotującą się, osoloną wodę. Gotuj około 8 minut. W tej samej wodzie sparzyć oczyszczoną fasolkę szparagową i gotuj ją około 10-12 minut. Z bobu usunąć skórę, fasolkę pokroić na mniejsze kawałki.
2. Boczek pokroić w kostkę i usmażyć na chrupiące skwarki. Na papierowym ręczniku odsączyć boczek z tłuszczu i wymieszać z bobem i fasolą.
3. Dodaj pokrojoną w kostkę czerwoną cebulę, pokrojone w kostkę suszone pomidory, rodzynki oraz pestki dyni.
4. W misce, w occie jabłkowym rozpuścić łyżkę cukru, dodać lubczyk i majonez. Powstały sos połączyć z pozostałymi składnikami, poprawić do smaku pieprzem. Sałatkę odstawić do lodówki na co najmniej godzinę, aby się przegryzła.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl