



przepisy.pl

Fasolka szparagowa w boczku



Składniki:

- boczek - 6 plastrów
- fasolka szparagowa - 600 gramów
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- olej do smażenia - 50 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Fasolkę oczyść z włókien i ogonków. Następnie obgotuj w wodzie, aż będzie krucha lecz nie zbyt miękka.
2. Rozłóż dwa plastry boczku, nałóż kilka fasolek i zwijaj „snopki”. Czynność powtórz do wyczerpania boczku i fasolki.
3. Snopki obsmaż na rozgrzonym oleju tak, aby boczek się przyrumienił i dobrze skleił całość, następnie włóż na 15 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 120 stopni.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z oliwą i wodą zgodnie z wskazówkami na opakowaniu.
5. Wyjmij fasolkę z pieca. Polej przygotowanym sosem i posyp posiekaną natką pietruszki.

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