



przepisy.pl

# Stek, fasola szparagowa, makaron gryczany, brzoskwinia



## Składniki:

- stek z wołowiny (ok. 400 g) - 4 sztuki
- zielona fasolka szparagowa - 280 gramów
- żółta fasolka szparagowa - 280 gramów
- makaron gryczany - 200 gramów
- olej rzepakowy - 4 łyżeczki
- koper zielony - 1 pęczek
- duża brzoskwinia - 4 sztuki

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

 35 minut  4 osoby  Średnie

## Sposób przygotowania:

1. Fasolkę umyj i ugotuj poczynając od wrzącej wody.
2. Makaron ugotuj al. dente w drugim garnku.
3. Stek umyj, osusz, delikatnie posyp pieprzem i usmaż na oleju. Możesz podczas smażenia dodać odrobinę wody.
4. Koper zielony umyj, osusz i pokrój na drobno. Gotowe potrawy przełóż na talerz i posyp zielonym koprem. Na deser – świeża brzoskwinia.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)