Fasolka szparagowa inaczej

FAMILY

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

- żółta fasolka szparagowa - 400 g
- masło - 2 łyżka
- cukier kokosowy - 4 łyżeczka
- wiórki kokosowe - 4 łyżka
- zmielone prażone pestki dyni - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę umyj i poodcinaj końcówki. Gotuj około 15 minut minut w wodzie z solą i cukrem, a następnie odcedź. Masło rozpuść na patelni, wsyp wiórki i zmielone pestki. Podsmażaj przez 2-3 min, aż wszystko delikatnie się zarumieni. Dodaj fasolkę i cukier kokosowy, wszystko wymieszaj i podgrzej. Możesz podawać jako przekąskę lub jako dodatek do dania głównego.