Fasolka szparagowa z papryką i sezamem

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- fasolka szparagowa - 30 dag
- por mały - 1 szt.
- papryka czerwona - 1/2 szt.
- papryka żółta - 1/2 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- olej sezamaowy - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżka
- imbir - szczypta
- sezam prażony - 2-3 łyżka
- szczypiorek - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę szparagową ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, ostudzić, pokroić na kawałki. Na rozgrzanej oliwie zeszklić pokrojony w krążki por i posiekany czosnek, dodać pokrojoną w słupki paprykę, podsmażyć.

KROK 2: Następnie wsypać fasolkę, wymieszać.

KROK 3: Przyprawić do smaku pieprzem, olejem sezamowym, imbirem i sosem sojowym, wymieszać, podgrzać.

KROK 4: Posypać uprażonym na suchej patelni sezamem i posiekanym szczypiorkiem, podawać.