



Fasolka szparagowa z wołowiną i ogórkiem

 dorotaR


Polecane na: [sałatki](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

fasolka szparagowa - 20 dag
gotowana wołowina - 2 plaster
ogórek - 1 szt.
słodki sos chilli - 1 łyżka
oliwa - 1 łyżka

ocet jabłkowy - 1 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
zioła prowansalskie - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę myjemy, kroimy na mniejsze kawałki i gotujemy w osolonym wrzątku aż będzie miękka, ale pozostanie jędrna. Odcedzamy i lekko studzimy. Wołowinę podgrzewamy na parze nad fasolką i kroimy w kostkę lub rwiemy dwoma widelcami na mniejsze kawałki. Ogórka obieramy i kroimy w plasterki. Słodki sos chili mieszamy z oliwą i octem, oraz przyprawami. Polewamy sałatkę i mieszamy wszystko.