Kolorowa boćwina z fasolką szparagową

Stokrotka

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- boćwina kolorowa - 15-20 dag
- marchew - 1 szt.
- fasolka szparagowa - 10 dag
- por - 1 szt.
- masło - 2-3 łyżka
- cukier - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sok z cytryny - do smaku

Dodatkowe info:

Podawać jako dodatek do dania z mięsem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Łodygi boćwiny bez liści umyć, pokroić na 2 cm kawałki, włożyć do wrzącej osolonej wody i gotować około 3-4 minuty, osączyć.

KROK 2: Na rozgrzanym maśle podsmażyć pokrojony w pół krążki por i startą na tarce o dużych otworach marchewkę.

KROK 3: Wsypać łodygi boćwiny, wlać 1/3 szklanki wody, dusić pod przykryciem przez 5 minut. Fasolkę szparagową ugotować na pół miękko w wodzie z dodatkiem szczypty cukru i soli.

KROK 4: Dodać pokrojone liście boćwiny, fasolkę szparagową, dusić do miękkości.

KROK 5: Doprawić do smaku pieprzem, solą i sokiem z cytryny.