Podsmażane na maśle szparagi z amarantusem ekspandowanym

Amarello

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

10 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

- zielone szparagi - 1 pęk
- masło - 1 łyżka
- średniej wielkości czerwona cebula - 1 szt.
- sos do ryżu - 1 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka
- amarantus ekspandowany Amarello - 3 łyżka
- szczypiorek - 4 łyżka
- pestki granatu - 4 łyżka
- siekane orzechy nerkowca - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szparagi bardzo dokładnie myjemy.

Drobno posiekaną cebulę podsmażamy na maśle na niewielkim ogniu. Gdy cebula zmięknie dodajemy sos ryżowy i sos sojowy, podsmażamy chwilkę mieszając i dodajemy szparagi. Smażymy około 4 min z każdej strony aż bardzo delikatnie się przyrumienią.

Obsypujemy amarantusem.

Wykładamy na talerz i posypujemy posiekanym szczypiorkiem , pestkami granatu, i orzechami nerkowca.