Smażone szparagi z szalotkami, imbirem i orzeszkami ziemnymi

My Chcemy Jeść

Polecane na: **jednogarnkowe**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- zielone szparagi - 1 pęk
- szalotki - 3 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- imbir - 1 cm
- olej kokosowy - 1 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka
- orzeszki ziemne bez soli i oleju - 1 garść
- sól - do smaku
- świeżo mielony pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szparagi myjemy i odcinamy zdrewniałe końce. Szalotki kroimy w kostkę. Imbir i czosnek siekamy lub ścieramy na tarce na małych oczkach.

KROK 2: Na patelni lub w głębokim garnku rozgrzewamy olej kokosowy i wrzucamy na niego szalotki. Chwilę smażymy, a następnie dorzucamy szparagi i mieszamy. Doprawiamy solą, pieprzem, dodajemy sos sojowy, imbir i czosnek. Smażymy ok. 8 minut.

KROK 3: Na koniec dodajemy orzeszki ziemne. Mieszamy i smażymy jeszcze 5 - 7 minut. Smażone szparagi podajemy jako dodatek do dania głównego lub przekąskę.