

# Fasolka szparagowa z aromatycznym boczkiem i Drillingami.



Autor: **bozka44**  
Przepisów: **176** Ocena: **3467**

1-2 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- Zielona fasolka szparagowa 1/2 kg (dla dwóch osób)
- 2 grubsze plastry świeżego boczku
- łyżka aromatycznego oleju kokosowego
- 1/2 chilli, 5 ząbków czosnku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku, łyżeczka Kucharka
- trochę kurkumy, czarny pieprz
- garść zielonej pietruszki
- 8 ziemniaczków Drillinge

## Sposób przygotowania:

- 1 Obcinamy końcówki fasolki, myjemy ją, gotujemy razem z umyтыми ziemniaczkami w osolonej wodzie. Wystarczy ok 18 minut, tak, aby była lekko al dente, zaś ziemniaczki na pewno będą już miękkie.

Na patelni rozpuszczamy olej kokosowy (jeśli nie macie - dajcie po prostu smalec), dajemy boczki pokrojone w spora kostkę, czosnek pokrojony w plasterki, połowę drobno pokrojonej Chilli, łyżeczkę papryki w proszku i łyżeczkę Kucharka, szczyptę kurkumy (opcjonalnie) i czarnego pieprzu.

Smazymy ciągle mieszając, zestawiamy z płyty, aż fasolka będzie gotowa.

Fasolkę z ziemniaczkami wylewamy na durszlak, dokładnie odparowujemy i wykładamy na patelnię z boczkiem, dokładnie mieszamy i jeszcze dwie minutki podsmazamy. Posypujemy zielenką i gotowe :-)

Pyszne danie!!

(Ziemniaczki sortu Drillinge są to bardzo małe kartofelki, które są wyborne w smaku i można je spożywać wraz ze skórką.)

Nota bene muszę się chyba już udać do Firmy Primat - producenta Kucharka po gratyfikację jakies :-P

Twoje notatki do przepisu: