

ZIEMNIAKI Z PATELNI Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ



Składniki

800 g - ziemniaków,
obrane i pokrojonych
w grube plastry
200 g - zielonej fasolki
szparagowej z odciętymi
końcówkami i pokrojonej
na 2 cm kawałki
100 ml - oleju roślinnego
1 szt. - czerwona
papryczka chilli, z
usuniętymi nasionkami i
drobno posiekana
2 szt. - ząbki czosnku,
drobno posiekane

Opis wykonania

Pyszne ziemniaki z patelni z fasolką szparagową, podane polane olejem z podsmażonym czosnkiem i chilli.

Ugotuj ziemniaki w osolonej wodzie prawie do miękkości i przełóż łyżką cedzakową na ręczniki papierowe. Do tej samej wody wrzuć fasolkę i gotuj przez 3 minuty po czym odcedź.

Na dużej patelni rozgrzej olej i smaż ziemniaki partiami aż się z każdej strony ładnie zarumienią, dopraw solą w trakcie smażenia. Na koniec dodaj fasolkę, podsmaż przez 1-2 minuty i przełóż na talerze.

Do tej samej patelni dodaj chilli wraz z czosnkiem i podsmażaj przez chwilę. Uważaj żeby nie spalić czosnku gdyż stanie się gorzki. Polej olejem ziemniaki z fasolką, posyp kolendrą i podawaj.