

Párolt zöld sprága

50 dkg (1 csomag) zöld spárga, megtisztítjuk, 2-3x bő vízben átmossuk, 3 cm-es csíkokra daraboljuk

2 evőkanál olaj

1 csokor fokhagyma snidling (vagy snidling vagy 3 szál újhagyma zöldjével együtt)

1 közepes palermo paprika, megtisztítva fél karikákra vágva

só

Olajon a spárgát fedő alatt 20 percig pároljuk, majd levesszük a fedőt, hozzáadjuk a snidlinget és a palermo paprikát. Erősebb tűzön összepároljuk (3-5 perc). Egyből tálalhatjuk rizzsel vagy tésztával. (Borsikafűvel vagy őrölt chilivel is ízesíthetjük még.)