

Spárga medvehagymával

500 gramm spárga, letisztítva és 4cm-es darabokra vágva

2 kisebb csokor felaprított medvehagyma

2 gerezd felaprított fokhagyma

2 evőkanál szezámolaj

½ chili paprika pehely

ízlés szerint só

Egy serpenyőben az olajon megpirítjuk a fokhagymát, majd a lemosott spárgát, fedő alatt a sóval 6-8 perc alatt roppanósra pároljuk, majd hozzáadjuk a medvehagymát. Gyors mozdulatokkal 3-4 perc alatt készre pirítjuk (hagyjuk a levét elfőni). A végén chili pehellyel megszórva tálaljuk.