



## ПЪРЖЕНИ АСПЕРЖИ С ДЖИНДЖИФИЛ ПО АЗИАТСКИ



4 порции

### СЪСТАВКИ

1,2 кг зелени аспержи  
 2 скилидки млад чесън,  
 нарязани  
 4 см прясно нарязан  
 джинджифил  
 60 г **масло**  
 1 с. л. неутрално олио  
 1 с. л. **сусамово олио** (загрято)  
 2 с. л. **сос от стриди**  
 2 с. л. **соев сос**  
 1 с. л. препечено **сусамово семе**  
 1 с. л. нарязани на ситно листа  
 кориандър  
 1 ситно нарязана червена чушка  
 чили  
 Сол и прясно смлян сечуански  
 пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
 УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте аспержите, обелете долната третина и отрежете твърдите краища. Поставете в тиган нарязаните чесън и джинджифил, маслото и олиото и сотирайте. Добавете аспержите, повишете температурата и пържете 3 – 4 минути, като бъркате.

Добавете към парчетата аспержи сусамовото масло, соса от стриди и соевия сос и проверете дали аспержите са достатъчно меки. Ако не са, продължете да сотирате при средна температура.

Гарнирайте с кориандъра и чилито и подправете със сол и пипер на вкус. Върви добре с ориз басмати, приготвен на пара.

