

## **RACLETTE Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ**

### **Na cztery porcje**

Czas przygotowania

- około 40 min.

Okolo 1010 kcal.

---

*2 łyżki masła margaryny*

---

*100 g przerośniętej wędzonej*

---

*słoniny pokrojonej w kostkę*

---

*1 posiekana cebula*

---

*500 g ugotowanej zielonej fasolki*

---

*szparagowej*

---

*sól*

---

*pieprz mielony*

---

*1 łyżeczka cząbr*

---

*4 pomidory obrane ze skórki*

---

*(bez nasion)*

---

*200 g gotowanej szynki*

---

*w plasterkach*

---

*500 g ziemniaków w mundurkach*

---

*1 pęczek pokrojonego szczypiorku*

---

*400 g sera raclette*

---

1. Rozpuścić tłuszcz na patelni i stopić w nim słoninę, po czym wrzucić cebulę i przysmażyć na szklisto.
2. Dodać fasolkę, podgrzać i pikantnie przyprawić.
3. Pomidory pokroić w kostkę, dodać wraz z szynką do fasolki, ponownie podgrzać i pikantnie przyprawić.
4. Rozdzielić ziemniaki na porcje, wyłożyć potrawę na talerz, połączyć roztopionym serem i posypać szczypiorkiem.