

Szparagi w sosie holenderskim



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28008**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 duży lub 2 małe pęczki białych szparagów
- 4 jajka
- 2 żółtka
- sok wyciśnięty z cytryny
- 12 dag masła
- sól
- cukier
- kilka gałązek świeżej natki lub trybuli do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 W wysokim garnku zagotuj wodę ze szczyptą soli i cukru oraz z łyżeczką soku z cytryny. Szparagi umyj starannie, odetnij zdrewniałe łodygi. Nożem szczelinowym do warzyw obierz środkowe części warzyw.
- 2 Na koniec szparagi zwiąż bawełnianą nitką i ustaw pionowo w garnku. Główki powinny wystawać ponad powierzchnię wody i gotować się na parze. Garnek przykryj. Gotuj szparagi 15-20 min. Gdy będą już miękkie, odlej je i pozostaw na sicie do osączenia.
- 3 W osobnym naczyniu z posolonym wrzątkiem ugotuj na twardo 4 jajka (8-10 minut). Odlej, je, ostudź i obierz, a następnie drobno posiekaj.
- 4 Żółtka oraz łyżeczkę soku z cytryny umieść w blenderze. Zmiksuj ze sporą szczyptą soli. Masło rozpuść. Lekko przestudź. Wlej do utartych żółtek. Miksuj dalej, aż sos zgęstnieje.
- 5 Szparagi ułóż, polej sosem holenderskim, posyp jajkiem i posiekanymi ziołami.
- 6 czas ok. 35 min; porcja – 250 kcal, cena 4,20 zł

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: