

Szparagi z sosem z jajek

Autor: **Wiech_K**Przepisów: **231** Ocena: **4711**

3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- pęczek szparagów
- 2 jajka
- pół szklanki oliwy
- łyżka kaparów
- 3 fileciki anchovis
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotuj jajka na twardo (minimum 10 minut).
Obierz, białko posiekaj, żółtko odłóż.
Posiekaj drobno kapary i anchovis.
Żółtka dokładnie utrzyj z sokiem z cytryny. Dodawaj powoli oliwę i cały czas ucieraj - jak na majonez.
Do utartej emulsji dodaj połowę posiekanego białka, kapary i anchovis, dokładnie wymieszaj.
- 2 Odetnij zdrewniałe końcówki szparagów, zwiąż je w pęczek. Jeżeli szparagi są bardzo młode - nie trzeba ich obierać.
Wstaw pęczek szparagów do wysokiego garnka i zalej wodą do 3/4 wysokości tak, aby główki wystawały.
Zagotuj na małym ogniu i gotuj ok. 8 minut. Dodaj po szczypcie soli i cukru.
Ugotowane szparagi ułóż na talerzach, posyp pozostałą częścią posiekanych białek i polej sosem.

Twoje notatki do przepisu: