

Szparagi z szynką parmeńską w sosie ziołowym



Autor: **Zycie_na_goraco**
Przepisów: **787** Ocena: **6687**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 kg białych szparagów
- 10 dag masła
- 2 jajka
- 1-2 łyżeczki cukru
- gałązki koperku i natki
- po pół pęczka trybuli i szczypiorku
- pieprz
- 1 mała cebula
- sól
- 25 dag śmietankowego twarożku
- 100 ml mleka
- 5 dag śmietany kremówki
- 8 cienkich plasterków szynki parmeńskiej

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotować na twardo (10 minut od zagotowania lekko posolonej wody). Przystudzić, obrać ze skorupki. Białe szparagi opłukać, obrać, odciąć twarde końcówki. Pędy związać w pęczki. W wysokim garnku zagotować wodę z dodatkiem soli, masła i szczypty cukru. Szparagi wstawić do garnka główkami do góry. Gotować pod przykryciem 15-20 minut.
- 2 Jajka na twardo pokroić w drobną kostkę. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę. Zioła opłukać, osuszyć, posiekać (część zostawić do dekoracji). Twarożek utrzeć z mlekiem i śmietaną, potem wymieszać z jajkami, cebulą i ziołami. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i szczyptą cukru.
- 3 Ugotowane do miękkości szparagi wyjąć, ułożyć na półmisku. Polać przygotowanym sosem. Obok ułożyć plasterki szynki. Danie udekorować ziołami.

Źródło: Życie na gorąco

Twoje notatki do przepisu: