

Doradca Smaku II, odc. 45: Chrupiące szparagi



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szparagi białe	500 g
jajka	2 szt.
masło	40 g
bułka tarta	40 g
płatki migdałów	40 g (prażone)
parmezan	40 g
sól morska	
pieprz biały mielony	
koperek suszony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Obrąć szparagi. Obrane szparagi związujemy nicią i wrzucamy do garnka z osoloną gotującą się wodą. Gotujemy.
- KROK 2** Do naczynia żaroodpornego wsypujemy bułkę tartą, parmezan, migdały i mieszamy, a następnie doprawiamy pieprzem białym i koperkiem suszonym.
- KROK 3** W misce roztrzepujemy jajka. Ugotowane szparagi wyjmujemy z wody i polewamy zimną wodą. Rozwiązujemy z nici układamy na talerzu i przyprawiamy solą, obtaczamy w jajku. Następnie panierujemy w przygotowanej mieszance bułki, migdałów i parmezanu.
- KROK 4** Na patelni rozgrzewamy masło i układamy panierowane szparagi i smażymy z wszystkich stron ok. 2 minuty.
- KROK 5** Danie jest gotowe!

