

Szparagi po flamandzku



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi zielone	0,5 kg
jajka ugotowane na twardo	5 sztuk
natka pietruszki	3 łyi posiekanej
sok z cytryny	1 łyżka
masło klarowane	2 łyżki
sól i pieprz	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi umyć , odłamać lub odciąć zdrewniałe końce.

W garnku zagotować wodę z cukrem i solą , gotować szparagi 5 min umieszczając je na stojąco tak by główki nie dotykały wody.

Na patelni rozgrzać łyżkę masła klarowanego , smażyć na wolnym ogniu szparagi przez 2-3 min , zdjąć z patelni.

Jajka obrać ze skorupki , pokroić w drobną kostkę , wymieszać z natką pietruszki.

Na patelni po smażeniu szparagów rozgrzać kolejną łyżkę masła , smażyć jajka z natką pietruszką co chwila mieszając aż powstanie lekko kremowa konsystencja. Doprawić , sokiem z cytryny , solą i pieprzem.

Masę jajeczną przełożyć na szparagi.