Lekka sałatka na ciepło

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młoda marchewka	1 pęczek
suszone pomidory	1/2 słoika
masło	2 łyżki
mleko	1 szklanka
sól, pieprz, cukier	do smaku
ziemniaki	
białe szparagi	po 1/2 pęczka
szparagi zielone	po 1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi obrać, odkroić twarde końcówki, ugotować w osolonym wrzątku z dodatkiem cukru i mleka (zielone i białe oddzielnie). Schłodzić w zimnej wodzie. Następnie pokroić szparagi na mniejsze części, najlepiej o długości 5 cm. Ziemniaki pokroić w ćwiartki, zaś pomidory w szerokie paski. Marchewki obrać i ugotować w wodzie z dodatkiem odrobiny masła. Po schłodzeniu przekroić je wzdłuż na pół. Warzywa przesmażyć na maśle. Minutę przed końcem smażenia dodać szparagi. Doprawić solą i pieprzem. Podawać gorące.Potrawa znakomicie smakuje z tymiankiem.