

Szparagi w sosie cytrynowym



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Zielone szparagi	1 pęczek
masło	3 łyżki
gęsta śmietana	3/4 szklanki
Starta skórka cytrynowa	2 łyżki
sok z cytryny	1/4 szklanki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi dokładnie umyć, obrać, usunąć zdrewniałe końcówki. Związać w pęczek, wstawić do głębokiego garnka do gotującej się wody, dodając szczyptę soli. Gotować ok. 10 minut pod przykryciem. Do rondla włożyć masło i wlać śmietanę. Podgrzać, a gdy masło się stopi, dodać skórkę i sok z cytryny, posolić. Zamieszać i jeszcze chwilę podgrzewać sos na małym ogniu. Połączyć szparagi sosem i podawać na ciepło.