

szparagi z sosem winegret



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi	1,5 kg
cukier	3 łyżki
oliwa	3/4 szkl
cytryna	2 plasterki
musztarda	4 łyżki
ocet winny	5 łyżek
kapary	3 łyżki
sól, pieprz	do smaku
natka pietruszki	3-4 łyżki
jajko ugotowane na twardo	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi oczyścić, obrać z twardych części. Związać w pęczek i ugotować tak aby główki wystawały z wody. Do gotowania dodać łyżkę cukru i oliwy oraz cytrynę. Musztardę, ocet, oliwę i resztę cukru utrzeć. Dodać natkę, jajka i kapary, doprawić solą i pieprzem. Ugotowane szparagi polać sosem.