

szparagi w marynacie



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi	1,2 kilogram
sól	do smaku
cukier	do smaku
sok z cytryny	1 łyżeczka
pomidor	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
zielkona papryka	1/2 sztuka
żółta papryka	1/2 sztuka
oliwa	3 łyżki
ocet 10 %	2 łyżki
zielona pietruszka	1 łyżka
masło	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi obrać, opłukać i związać w cztery wiązki.

Zagotować 3/4 l wody z 2 łyżeczkami soli i 1/2 łyżeczki cukru, sokiem cytrynowym i masłem, dodać szparagi. Gdy się ugotują odsączyć i pozostawić do ostygnięcia. Usunąć nici.

Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Pomidora pokroić w drobną kostkę. Z papryki usunąć nasiona i pokroić w kostkę. Dodać olej i ocet. Dodać także 2 łyżki wywaru ze szparagów. Doprawić solą i pieprzem. Dodać posiekaną pietruszkę.

Marynatę rozłożyć na szparagach i podawać z mięsem na zimno.