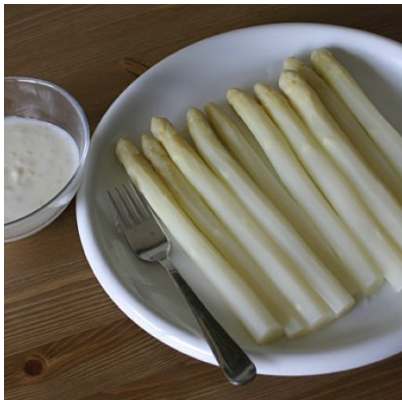


Szparagi z wody



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szparagi	800g
masło	2ł.
sól i cukier do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi umyć , odciąć stwardniałe dolne końce, obrać z włóknistej skórki, włożyć do zimnej wody aby nie z czerniały, następnie związać w pęczki, włożyć do wrzącej osolonej wody z dodatkiem cukru i ugotować , po ugotowaniu rozwiązać pęczki, ułożyć na półmisku polać bułką tartą z dodatkiem masła.