

WARZYWKA Z ŻÓŁTKIEM NA PARZE



BENITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniak	1 szt
marchewka	1 szt
kalarepka młoda	1/4 szt
żółta fasolka szparagowa	6 szt
żółtko jajek	1 szt
woda przegotowana	4 łyżki
masło	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko dokładnie umyć, oddzielić żółtko od białka. Żółtko roztrzepać z dwoma łyżkami wody. Umieścić w niewielkim pojemniczku i przykryć folią. Gotować na parze przez 5 minut. Ziemniaka, marchew i kalarepkę obrać, pokroić w grubą kostkę lub plastry. Obraną fasolkę i resztę warzyw ugotować na parze przez ok. 12-15 minut. Ugotowane warzywa z dodatkiem 2 łyżek przegotowanej wody i masła zblendować z żółtkiem na papkę o gładkiej konsystencji.