

Groszek szparagowy w bułce



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
sól	
groszek	0,5 szparagowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groszek szparagowy dokładnie umyć, oczyścić z końcówek, zalać wrzącą, osoloną wodą i gotować do miękkości. W międzyczasie przygotować zrumienioną bułkę tartą. Na małej patelni rozgrzać masło, dodać bułkę tartą i zrumienić na złoty kolor. Groszek szparagowy odcedzić, wyłożyć na talerz i oblać smażoną bułką.