Zielone szparagi z jajkiem na twardo :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Zielone szparagi	1 pęczek
sól	1 do smaku
cukier	1 do smaku
sok z cytryny	1 do smaku
słodka śmietanka 18 %	1/2 szklanki
koperek	1/4 pęczka
masło	3 łyżki
mąka	1 łyżeczka
jajko ugotowane na twardo	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi obrać i odciąć z nich końcówki (tak ok 1/3 ich długości).Szparagi związać nitką , ułożyć w garnku (najlepiej postawić w specjalnym garnku do gotowania szparagów tak by łebki wystawały nad poziom wody) .Wrzycić do garnka odcięte końcówki. Wodę lekko osolić i dodać szczyptę cukru. Gotować ok 7-8 minut od zagotowania .
Wyłowić łyżką cedzakową obcięte końcówki i przetrzeć prtzez sito.
W garnuszku roztopić łyżkę masła .Wrzucić na nie pokrojony koper i chwilę smażyć mieszając .
Dodać przetarte szparagi.Wlać 1,5 filiżanki wywaru z gotoweania szparagów /Zagotować. Rozrobić mąkę ze śmietanką i wlać do zupy. Na małym gazie doprowafdzić do wrzenia. Wyłączyć .Doprawić do smaku solą , cukrem , sokiem z cytryny.
Jajka na twardo pokroić w kostkę.
Szparagi podawać w tpowarzystwie młodych ziemniaków z wody , posypane usiekanym jajkiem na twardo i polane stopionym masłem (2 łyżki) z zupą szparagową do popicia .