

Szparagi duszone



KRYSIA50



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi	1 kg
mąka	1 łyżka
masło	5 dag
cukier	2 łyżeczki
żółtka jaj	4 sztuki
mleko	2 szklanki
natka pietruszki	1 siekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi oskrobaci pokroic na 3 cm czesci.Odrzucic łykowate czesci . Zalac litrem wrzacej wody i obgotowac10 minut.Odcedzamy i odsaczamy.Maslo rozpuszczamy w rondlu i dodajemy szparagi . Dusimy na malym ogniu. Po 10 minutach oproszamy maka potraszajac rondelkiem. Nastepnie wlewamy zimne mleko, dodajemy cukier , sol i dalej dusimy . Kiedy szparagi beda miekkie wykladamy na ogrzany polmisek.Powstaly sos w rondelku zaciagamy roztrzepanymi zoltkami i dodajemy posiekana natke pietruszki . Polewamy na polmisku sosem szparagi.