

Szparagi po polsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi	1 kg
sól	do smaku
pieprz	do smaku
masło	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi wiązać nitką na małe pęczki. Wrzucać do wrzącej osolonej wody, dodać cukier. Gotować przez 20 minut. Wyjąć z wody, odwiązać nitki i ułożyć na półmisku. Polać masłem i zrumienioną na nim bułką.