



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Szparagi z wody

Szparagi można polać sosem

Składniki:

- masło, 5 dag
- bułka tarta , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- szparaga, 75 dag

Sposób przygotowania:

Ze świeżych, białych, grubych szparagów o jasnych główkach oskrobać skórę (przy łebkach cienie), związać w pęczki, włożyć do wrzącej osolonej i osłodzonej wody, gotować najlepiej w pozycji pionowej, aby łebki wystawały ponad wodę, ponieważ delikatne i ugotują się w parze. Po ugotowaniu do miękkości ocedzić, osaczyć, ułożyć na półmisku główkami do środka, posyp zrumienioną tartą bułką i polać stopionym masłem. Mniej dorodne szparagi można po ugotowaniu polewać sosem sporządzonym na białej zasmażce. Sos rozprowadzić wywarem ze szparagów i przyprawić sokiem z cytryny.

