



Tekst i zdjęcie: **gabi74** - Kucharz (635)

Szparagi z wody

Do obiadu wyśmienite

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag
- masło, 4 dag
- szparaga, 1.2 kg

Sposób przygotowania:

Świeże, białe, grube szparagi o jasnych główkach opłukać, oskrobać skórkę od części dolnej do wierzchołka. Związać w pęczki, włożyć do wrzącej, lekko ocukrzonej i osolonej wody, gotować do miękkości, odcedzić, osaczyć. Ułożyć na półmisku główkami do środka, polać stopionym masłem zmieszonym ze zrumienioną tartą bułką.

