

---

# SZPARAGI ZAPIEKANE

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 960 razy.

1 kg szparagów,  
2 łyżki masła,  
2,5 łyżki mąki pszennej,  
szklanka mleka,  
3 jaja,  
łyżka utartego żółtego sera,  
cukier,  
cytryna,  
koperek zielony

Oczyszczone i opłukane szparagi pokrajać w kostkę i ugotować w małej ilości wody. Zasmażyć na jasno mąkę z tłuszczem i rozprowadzić mlekiem z dodatkiem wywaru ze szparagów. Gdy sos trochę ostygnie, dodać sok z cytryny, żółtka i utarty ser. Zalać szparagi, wymieszać, pokryć pianą ubitą z białek i zapiec w piekarniku (najlepiej zapiekać w małych foremkach).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD