

---

# Szparagi po francusku - sałatka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1087 razy.

50 dag szparagów,  
3 łyżki oliwy,  
10 dag porów białych,  
cukier,  
pół pęczka kopru,  
2 żółtka,  
sól,  
cytryna do smaku

Szparagi obrać nożem z włókien, zaczynając od czubka, ugotować w całości w słonej wodzie. Pory oczyścić i ugotować pod jak szparagi. Gdy warzywa ostygną - pokrajać w drobne kawałki, wcisnąć sok z cytryny, dodać oliwę, żółtka, wymieszać i przyprawić solą i cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD