
Szparagi po francusku - sałatka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1111 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