
Szparagi z truflami

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1069 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg szparagów

1/2 filiżanki białego wina

sól

1/2 filiżanki soku z cytryny

1 łyżeczka cukru

1 łyżeczka posiekanej zielonej pietruszki

30-40 g truflí

wywar z mięsa

70 g masła

Oczyszczone szparagi ugotować w lekko osolonej i ocukrzonej wodzie, odsączyć i dolne części pokroić w krążki grubości 1 cm: Główki szparagów ułożyć w wianuszek na brzegu talerza, tak aby trochę wystawały na zewnątrz. Trufle pokroić w cienkie plasterki i udusić a masle, dodać wywar z mięsa, wino, zieloną pietruszkę i sok z cytryny. Masę tę razem z krążkami szparagów włożyć na talerz w środek wcześniej ułożonego wianuszka.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD