
Szparagi á la "Ludláb"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1051 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg szparagów

1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki

sól

4 łyżki oleju

1 łyżeczka cukru

sok z cytryny

2 jaja ugotowane na twardo 1 łyżeczka ostrej musztardy Szparagi oczyścić , ugotować w lekko osolonej i ocukrzanej wodzie, odcedzić i ułożyć na półmisku. Jaja posiekać , dokładnie wymieszać z olejem zieloną pietruszką, musztardą i łyżką wody, przyprawić do smaku sokiem z cytryny, posolić i podać do szparagów.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD