
Szparagi gotowane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6146 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

1 kg szparagow,

100 g masla,

1 lyzka tartej bulki,

cukier, sol.

1. Szparagi cienko obrac, odlamac zdrewniale czesci, zwiazac w peczki. Oplukac

zimna woda. Gotowac w osolonej wodzie z dodatkiem cukru 20-30 min. Gdy widelec bedzie latwo wchodzil w koniec szparaga, wyjac, osaczyc.

2. Ulozyc na dwoch koncach polmiska glowkami do srodka. Oblac maslem ze zrumieniona tarta bulka, a pozostale maslo podac osobno w sosjerce.

- Gotowane szparagi moga byc samodzielnym daniem lub dodatkiem do gotowanego

miesa lub ryby. Ugotowane szparagi mozna polac goracym sosem holenderskim,

cytrynowym, beszamelowym, veloute lub serowym. Czesc sosu nalezy podac oddzielnie w sosjerce. Szparagi mozna rowniez podawac na zimno z sosami: musztardowym, tatarskim, majonezowym, winegreť, remoulade. Ostudzone szparagi

mozna pokroic w male kawalki, doprawic sola, pieprzem, cukrem i podawac mocno oziebione w pucharkach lub na lisciach salaty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)