

SZPARAGOWY MISZ – MASZ



Składniki na 4 porcje:

50 dag zielonych szparagów
2 jajka
1 łyżka masła
sól, pieprz
1 łyżka cukru pudru
1 szalotka
6 łyżek oliwy
1 łyżka białego octu winnego
1 łyżka soku z cytryny
2 łyżki posiekanego szczypiorku
1 główka kruchej sałaty
1 opakowanie rzeżuchy

Przygotowanie:

- 1 – Szparagi obrać zaczynając tuż pod główką i ciągnąć obieraczkę do dołu pędu. Uważać aby w czasie obierania pędy się nie połamały. Poobcinać zdrewniałe końce.
- 2 – W rondlu zagotować ½ litra wody, dodać masło, cukier i sól. Włożyć szparagi i gotować około 8 – 12 minut. Odcedzić, przelać zimną wodą i pozostawić na sicie, aby szparagi dobrze ociekły.
- 3 – W tym czasie jajka ugotować na twardo. Wystudzone i obrane pokroić w ósemki.
- 4 – Szalotkę posiekać. Włożyć do miseczki. Dodać olej, ocet, sok z cytryny oraz sól do smaku i świeżo zmielony pieprz. Wymieszać składniki sosu i schłodzić.
- 5 – Sałatę podzielić na pojedyncze listki, opłukać i osuszyć. Następnie podzielić na 4 talerzyki lub salaterki. Na niej ułożyć pędy szparagów oraz cząstki jajek. Sałatkę zalać przygotowanym sosem. Posypać szczypiorkiem i rzeżuchą.
Przekąskę serwować z białym pieczywem lub ziołowymi grzankami.