

Szparagi na masle z jajkiem i chipsami z szynki



Składniki

5 szt. - zielone szparagi

1 szt. - jajko

1 szt. - plasterek szynki
parmeńskiej

2 łyżeczka - masło

1 szczypta - sól, pieprz

1 szczypta - starty
parmezan

Opis wykonania

Zapraszam na troszkę cięższe śniadanie lub szybki, lekki obiad w sam raz na taki słoneczny dzień.

Szparagi myjemy i pozbawiamy stwardniałych końców (odłamujemy je) i łusek (zdejmujemy nożykiem).

Na patelni rozpuszczamy łyżeczkę masła. Wbijamy jajko. Smażymy je tak jak lubimy (ja wolę całkowicie ścięte).

Na tej samej lub na drugiej patelni rozpuszczamy kolejną łyżeczkę masła. Układamy szparagi i smażymy je na średnim ogniu ok 2 minut z każdej strony.

Smażyć szparagi i jajko możemy razem na dużej patelni. Ja smażyłam oddzielnie bo jajko wymagało dłuższego czasu smażenia.

Na kolejnej patelni bez tłuszczu przygotowujemy chipsy. Układamy kawałki szynki i rumienimy z każdej strony.

Na talerzu układamy gotowe szparagi, na nich jajko i chipsy. Całość solimy i pieprzymy, możemy też posypać parmezanem.