

Szparagi z emulsją maślaną



Składniki

1 kg - 1/2 szparag
50 ml - masła
2 łyżka - wrząca woda
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
1 szt. - paluch z masłem
czosnkowym

Opis wykonania

Szparagi to chyba najbardziej wyczekiwane nowalijki. Każdego roku, jak tylko się pojawią, stają się władcami naszych stołów i żołądków...

Zielone szparagi nie wymagają obierania. Wystarczy że obetniemy tylko zdrewniałe końcówki. Najlepiej obciąć ok. 1/3 szparagi od dołu. Ja stosuję inny sposób jakim jest wygięcie szparaga i końcówka sama się odłamuje. Szparagi zrobiłam na patelni z emulsją maślaną. Szparagi smażyliśmy kilka minut na maśle, nie za długo aby zachowały chrupkość, a następnie podlewamy wrzącą wodą. Czekamy, aż z masła powstanie emulsja. Zdejmujemy patelnię z ognia.