

Szparagi z jajkiem w koszulce i palonym masłem



Składniki

1 łyżka - białego octu
winnego
1 łyżeczka - soli
1 łyżeczka - cukru
7 szt. - liści szaławii
4 łyżka - masła
4 łyżka - startego
parmezanu
900 g - zielonych
szparagów, z odciętymi
stwardniałymi
końcówkami

Opis wykonania

Szparagi z łatwym do wykonania jajkiem w koszulce i palonym masłem z szaławią, posypane parmezanem, podane z chrupiącym chlebkiem.

W większym rondlu doprowadź do wrzenia wodę wymieszaną z cukrem i solą, włóż szparagi i gotuj przez 10-12 minut lub do miękkości. Wyjmij łyżką je cedzakową i rozłóż na 4 talerzach.

W międzyczasie w małej patelni rozpuść masło, dodaj szaławie i podgrzewaj aż masło lekko zbrązowieje a szaławia stanie się chrupiąca. Zdejmij z ognia i odstaw.

Doprowadź wodę po gotowaniu szparagów do bardzo delikatnego wrzenia i dodaj ocet. Następnie wbijaj ostrożnie po jednym jajku do małej miseczki lub filiżanki i delikatnie zsuń każde do wody. Gotuj przez 2-3 minuty, aż białko się zetnie, a żółtko wciąż będzie płynne. Sprawdzaj co jakiś czas czy nie przywarły do dna garnka. Ugotowane jajka przełóż łyżką cedzakową na talerze ze szparagami. Polej talerze masłem, dopraw solą i pieprzem jeżeli to konieczne, posyp parmezanem i podawaj z chrupiącym pieczywem.