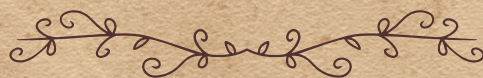


# Wiosenne szparagi

## Składniki:

pęczek szparagów,  
młode ziemniaki,  
kilka rzodkiewek,  
groszek zielony,  
150 g boczku,

bulka tarta,  
3 jajka,  
koperek,  
masło,  
mąka



## Wykonanie:

Szparagi oskrobać z włókien, poucinać łodygi u dołu, jeśli są za długie i zbyt łukowate. Przygotowane szparagi włożyć do gotującej się wody z odrobiną cukru i masła. Solić dopiero po dogotowaniu. Nie można gotować ich za długo, bo stracą smak. Boczek pokroić w kostkę i wrzucić na patelnię. Zasmażyć na złoto. Oskrobać młode ziemniaki i ugotować w wodzie z odrobiną soli. Do szparagów przygotować zasmażkę- masło zrumienić z bułką tartą. Na talerzu ułożyć szparagi i ziemniaki, dodać pokrojoną w plastry rzodkiewkę i groszek. Szparagi polać zasmażką z masła i bułki tartej. Całość posypać zesmażonym boczkiem, a do ziemniaczków dodać koperek. Można podawać z jajkiem sadzonym.



# Notatki



**L**ubelskie  
*Smakuj życie!*