

Szparagi z sosem holenderskim

Składniki:

pół kostki masła
4 jajka
sok z jednej cytryny
sól
pieprz
cukier
gałka muskatołowa

Przygotowanie:

Roztop masło na parze.
Zmiksuj powoli 4 jajka, sok z cytryny, odrobinę soli, pieprzu i cukru.
Wlej powstałą masę do masła i wszystko razem zmiksuj tak, żeby nie powstały grudki.
Poczekaj aż sos zgęstnieje, zdejmij z ognia i dopraw gałką muskatołową.



Jagnięcina ze szparagami i białym winem

Składniki:

1 posiekana czerwona cebula
3 zgniecione ząbki czosnku
125 ml wytrawnego białego wina
45dag pokrojonych w plasterki szparagów ugotowanych na parze
70 dag jagnięciny bez kości pokrojonej w kostkę
sól i świeżo zmielony pieprz do smaku

Przygotowanie:

Rozgrzej dużą patelnię i wlej połowę wina.
Doprowadź do wrzenia, dodaj czosnek i cebulę i gotuj do miękkości.
Dodaj jagnięcinę i gotuj przez ok 6 minut.
Dodaj resztę wina i szparagi.
Gotuj ok 10 minut pod przykryciem aż jagnięcina będzie miękka.
Dodaj sól i pieprz do smaku.



Szparagi w białym winie

Składniki:

1 kg szparagów
50 gr masła
50-60 ml białego wina

½ łyżeczki soli

¼ łyżeczki pieprzu

Przygotowanie:

Umyj szparagi i odłam końcówki.

Gotuj szparagi w osolonej wodzie na małym ogniu przez około 8 minut

Odcedź i ułóż w nasmarowanych masłem naczynkach żaroodpornych (1 na osobę)

W rondelku stop masło, wlej wino i porządnie wymieszaj.

Polej szparagi.

Posyp solą i pieprzem.

Zapiekaj 15 minut w 220°C.