

Biela špargľa s Karičkovou omáčkou

Potrebuje

- - 1 zväzok biela špargľa
- - 250 ml sladká smotana
- - 50 g parmezán
- - 1 až 2 ks Karička črievko
- - muškátový oriešok
- - mleté biele korenie
- - soľ

Postup

Smotanu zohrejeme, pridáme do nej Karička črievko, trochu mletého muškátového oriešku, mleté biele korenie a jemne soli. Strúhaný parmezán pridávame na záver. Povaríme len krátko, aby sa Karička črievko rozpustilo a spojilo so smotanou. Hotová omáčka je stredne hustá. Bielu špargľu očistíme – šúpeme škrabkou na zemiaky, od hlavičky smerom nadol a tvrdý koniec odlomíme alebo odkrojíme. Vyšší úzky hrniec si naplníme vodou, ktorú osolíme a nastojato doňho vložíme očistenú špargľu (hrubým koncom dolu, hlavičkou hore). Špargľu varím cca 7 – max.10 minút, aby nebola surová, ale zároveň chrumkavá.

Tento recept nám posielal: Štefan z Divína
náročnosť: nízka
čas: 20 minút
porcie: 2