



przepisy.pl

Białe szparagi z wytrawnym serowym sosem



Składniki:

- białe szparagi - 800 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- cebula szalotka - 1 sztuka
- śmietana 18 % - 50 mililitrów
- białe wytrawne wino - 150 mililitrów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej - 1 łyżka
- woda - 300 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Posiekaną szalotkę przesmaż w rondelku, dodaj wino i odparuj.
2. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z 300 ml wody oraz śmietaną. Całość wlej do rondelka i zagotuj. Zmniejsz ogień, dodaj grubo pokrojona natkę i gotuj jeszcze 1 minutę.
3. Szparagi obierz, odetnij zdrewniałe końcówki i ugotuj w lekko osolonej wodzie z dodatkiem cukru. Uważaj, aby ich nie rozgotować – czas gotowania powinien wynosić ok. 12-15 minut.
4. Ugotowane szparagi wyłóż na talerz i polej przygotowanym sosem. Podawaj z grillowanymi grzankami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl