



## Szparagi z sosem

przepisy.pl



### Składniki:

- szparagi - 2 pęczki
- jajka - 3 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- masło klarowane - 250 mililitrów
- cukier - 1 łyżeczka
- świeżo mielony biały pieprz
- sok z 1 cytryny - 50 mililitrów



15 minut



4 osoby



Łatwe

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

### Sposób przygotowania:

1. Szparagi umyj, odetnij zdrewniałe końcówki, resztę szparagów obierz. W garnku nastaw doprawioną solą i cukrem wodę. Gdy woda zacznie się gotować, włóż do niej szparagi, gotuj zielone około 4 minut, a białe około 6 minut.
2. Przygotuj sos: będziesz potrzebował trzepaczkę, garnek i metalową miskę o średnicy nieco większej niż garnek.
3. Klarowane masło rozgrzej do temperatury około 60 stopni. Ma być ciepłe, nie gorące. W odpowiednim garnku zagotuj wodę. Do miski wbij żółtko jajek, dodaj cukier, kostkę rosołową, sok z cytryny. Miskę umieść na garnku, w kąpeli parowej. Powoli dodając masło, ucieraj je energicznie mieszając z żółtkami. Kontroluj przy tym temperaturę, gdyż w zbyt wysokiej jajka się po prostu zetną.
4. Masło dodawaj do momentu, aż sos stanie się puszysty i zgęstnieje. Przełóż go wtedy do miski, dopraw białym pieprzem. Ugotowane szparagi podawaj polane sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)