



przepisy.pl

# Szparagi z truflami

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- szparagi - 1 kilogram
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- trufle - 40 gramów
- białe wino - 120 mililitrów
- cytryny - 2 sztuki
- cukier - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 łyżka
- masło - 70 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Szparagi obierz, odkrój zdrewniałe końcówki i ugotuj w lekko osolonej wodzie z dodatkiem cukru i cytryny przekrojonej na pół.
2. Ugotowane szparagi pokrój na kawałki, a ich główki pozostaw do dekoracji.
3. Trufle pokrój w cienkie plastry i wrzuć na patelnię z rozgrzonym masłem. \*
4. Do truflii dodaj szparagi i wywar mięsny. Duś, dolewając wino i sok z cytryny. Na koniec całość posyp natką, podawaj. \*
- Należy uważać, by masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
5. W rondelku zagotuj szklankę wody i rozprowadź w niej Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr.

---

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)