

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

JAJKO ZE SZPARAGAMI NA GRZANCE

Składniki:

- Pęczek zielonych szparagów
- Garść roszponki
- 6 kromek pszennego pieczywa
- 6 łyżek oliwy, cukier
- 6 jajek
- sól, pieprz



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Szparagi opłucz, odłóż zdrewniałe końcówki. Pozostałe łodyżki ugotuj do miękkości w wodzie z dodatkiem soli i cukru (10-15 minut). Odsącz
2. Roszponkę przebierz, opłucz i osusz. Odetnij korzonki. Kromki pszennego pieczywa zrumień w tosterze, na suchej patelni lub na blasze w piekarniku.
3. W garnku zagotuj 2 litry wody. Przygotuj sześć małych woreczków śniadaniowych. Do każdego woreczka wlej po łyżeczce oliwy, a następnie ostrożnie wbij jajko. Zawiąż końce woreczków tak, by powstały pakieciki. Wrzuć je na wrzątek. Gotuj 3-4 minuty. Jajka wyjmij z folii, oprósz solą i pieprzem. Podawaj na grzankach razem ze szparagami oraz roszponką.

SMACZNEGO!