

Szparagi z jajkami w sosie maślanym

Szparagi z jajkami w sosie maślanym – klasyk w nowej odsłonie

Delikatne szparagi w towarzystwie kremowych jajek i aromatycznego masła to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika wiosennych smaków. Ten prosty przepis kryje w sobie sekret wyjątkowego smaku – szparagi gotowane w wyrazistym rosolu z kostki Knorr z pietruszką i lubczykiem nabierają głębi i charakteru, jakiego nie uzyskasz gotując je w zwykłej wodzie.

Dla kogo?

Danie idealne dla osób ceniących **lekkie, ale sycące posiłki**. Szparagi z jajkami to propozycja dla wszystkich, którzy szukają prostego, a jednocześnie eleganckiego dania. Świetnie sprawdzi się zarówno na rodzinne śniadanie, jak i jako przystawka podczas spotkania z przyjaciółmi.

Na jaką okazję?

Wiosenny brunch czy *elegancka kolacja* – ten przepis sprawdzi się w wielu sytuacjach. To doskonała propozycja na lekki posiłek w ciepły dzień, gdy mamy ochotę na coś odświeżającego, a jednocześnie pełnowartościowego. Szparagi z jajkami mogą być też efektowną przystawką podczas przyjęcia.

Czy wiesz, że...

Szparagi najlepiej smakują wiosną, gdy są młode i soczyste. Aby sprawdzić ich świeżość, wystarczy delikatnie zgiąć łodygę – świeży szparag powinien się złamać z charakterystycznym

trzaskiem. Gotowanie w aromatycznym rosolu zamiast w wodzie to trik, który znacząco podnosi walory smakowe tego warzywa.

Dla urozmaicenia

Wypróbuj wersję zapiekaną! Ułóż ugotowane szparagi na żaroodpornym naczyniu, posyp **tartym ostrym serem** i bułką tartą, a następnie zapiecz do uzyskania złocistej skorupki. Możesz też dodać do dania prażone płatki migdałów lub posiekane świeże zioła – bazylię lub koperek.