

Pečená špargľa s holandskou omáčkou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Špargľu rozprestrieme na plech vyložený papierom na pečenie. V miske zmiešame lyžicu prepusteného masla so soľou a čiernym korením a touto zmesou špargľu potrieme. Pečieme v rúre vyhriatej na 190 stupňov cca 10 minút. Medzitým si pripravíme holandskú omáčku. Nad parou vyšľaháme žĺtky. Vznikne nám nadýchaná pena, do ktorej pomaly zašľahávame prepustené maslo, kým nezískame hladký krém. Ochutíme soľou, čiernym korením a citrónovou šťavou. Takto pripravenou omáčkou prelejeme pečenú špargľu a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **Špargľa zelený** - 300 g
- **Citróny** - 15 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Maslo** - 30 g
- **Žitok** - 84 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

