



# SZPARAGI Z JAJEM W KOSZULCE

🕒 15 MINUT

👤 2 PORCJE

## SKŁADNIKI



- 1 jaja z Kotliny Natury
- pęczek zielonych szparagów
- 20 g masła
- sól
- świeżo mielony pieprz
- łyżeczka octu jabłkowego

## PRZYGOTOWANIE



1. W garnku zagotować wodę z solą i masłem. Szparagi umyć i ułamać od dołu zdrewniałą końcówkę (nie obierać). Do wrzącej wody wrzucić szparagi i gotować przez 3 minuty. Odcedzić szparagi przez sito i położyć na talerzach. Zagrzać do temperatury 85°C około 1,5 litra wody z solą i octem. Jajko rozbić na łyżkę cedzakową i powoli zanurzyć w wodzie.
2. Gotować 3-4 minuty w zależności od wielkości jajka. Gotowe jajka wyłożyć na szparagi. Posypać solą i grubo mielonym pieprzem.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIĘGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)