



PASTA JAJECZNA ZE SZPARAGAMI I SOSEM HOLENDERSKIM DAVIDA GABORIAUD



30 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 jaja Kotliny Natury ugotowane na twardo
- 3 zielone szparagi
- 3 białe szparagi
- 3 żółtka jaj Kotliny Natury
- łyżeczka musztardy
- około 1 szklanka oleju rzepakowego lub słonecznikowego
- 50 g masła
- 1/2 cytryny
- natka pietruszki i koperku
- sól

PRZYGOTOWANIE



1. Przygotuj domowy majonez. Delikatnie wymieszaj 1 żółtko, łyżeczkę musztardy oraz łyżkę oleju. Następnie wlewaj pozostałą część oleju cienkim strumieniem, cały czas mieszając trzepaczką, aż uzyskasz właściwą konsystencję majonezu. Dopraw solą i sokiem z cytryny do smaku. Możesz sobie pomóc, używając wysokiego – wąskiego naczynia i blendera.
2. Przygotuj sos holenderski. Rozpuść w rondelku 50 g masła. W osobnej misce ubij dwa żółtka z dwoma łyżkami wody. Przetóż ją nad garnek z wolno gotującą się wodą. Mieszaj cały czas przez 2–3 minuty, aż masa jajeczna zrobi się puszysta. Uważaj, aby nie ściąć żółtka – miska nie powinna dotykać wody. Następnie zdejmij miskę z garnka i cienkim strumieniem wlej rozpuszczone masło do miski z żółtkami, cały czas mieszając. Na koniec dopraw do smaku solą i wymieszaj z łyżką soku z cytryny.
3. A teraz przygotuj szparagi! Odetnij zdrewniałe końcówki szparagów, obierz końce i pokój je w cienkie plasterki. Główki pokrój wzdłuż na pół.
4. Ugotowane na twardo jaja pokrój w kosteczkę. Podziel je na dwie miski. W jednej wymieszaj posiekane jajka z dwoma łyżkami majonezu i białymi szparagami. Jeśli masa będzie za gęsta, dodaj więcej majonezu. Udekoruj główkami białych szparagów oraz świeżymi ziołami.
5. W drugiej misce wymieszaj posiekane jajka z dwoma łyżkami sosu holenderskiego. Jeśli masa będzie za gęsta dodaj więcej sosu. Udekoruj główkami zielonych szparagów i świeżymi ziołami. Serwuj od razu z ciepłymi grzankami.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCÍÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL