



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Ľahké.



Ambasádor
Zlatý Bažant 0,0%

Špargľa po benátsky s kaparovou omáčkou (Asparagi alla Veneta)

SUROVINY NA 4 PORCIE

- špargľa čerstvá, 1500 g
- vajce, 4 ks
- citrón, 1 ks
- olivový olej panenský, 4 - 6 PL
- sardely, 2 ks
- kapary, 1 PL
- petržlenová vňať hladkolistá, 1 PL
- čierne korenie čerstvo mleté

POSTUP

1. Spodnú drevnatú časť špargle odkrojím vo vzdialenosti asi 25 mm. Špargľu očistíme škrabkou. Ak začíname pod hlavičkou špargle smerom k spodnému koncu, hĺbku rezu postupne zvýšime až na 1,5 mm.
2. Špargľu uvaríme v osolenej vode. Najvhodnejší je úzky a vysoký hrniec, v ktorom špargľu varíme zakrytú hlavičkami nahor. Hlavičky môžu vyčnievať nad hladinu, uvaria sa totiž v pare. Na pohodlnejšiu manipuláciu môžeme špargľu zviazať niťou po 6 - 7 kusoch.

Čas varenia je do 10 minút podľa hrúbky a čerstvosti. Uvarenú špargľu môžeme krátko a intenzívne ugrilovať.

3. Vajcia prekrojíme na polovice, žĺtky vyberieme a ručne vymiešame dohľadka s citrónovou šťavou a olivovým olejom.
4. Pridáme nadrobno nasekané kapary a sardely, petržlenovú vňať a čierne korenie.
5. Horúcu špargľu prelejeme omáčkou.