



## Spárgaszezon : Tejszínes-spárgás tészta füstölt sonkával

2011 május 18. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Tipikusan az az étel, ami frissen, azonnal fogyasztandó. Egy percig se habozzunk tehát!

*Hozzávalók:*

---

1 cs (kb. 1/2 kg) spárga (azért a zöld, mert azt szerettem volna ha látszik az ételben)  
5 dkg füstölt szalonna,  
1 újhagyma  
1/2 vöröshagyma,  
2 gerezd fokhagyma  
10 dkg füstölt sonka csíkok (jelen estben fekete erdei sonka, by lidl)  
1/2 dl száraz fehérbor  
2,5 dl f?z? tejszín  
kakukkf?,  
só,bors

köretnek: kif?tt tészta



A spárga tisztítása: alsó végér?l a héját finoman lehúzzuk a spárga/burgonya hámozóval. Megfogjuk, és az aljától kb. 5 cm-re eltörjük (ahol törik, onnantól felfele már nem fás), a letört véget kidobjuk.

A spárgát felvágjuk kis darabokra, és a csúcsát félretesszük, mert az nagyon zsenge, és azt csak a végén adjuk hozzá.

Egy kis olívaolajon a szalonnát kipirítjuk, és azon üvegesre pároljuk a hagymát. Jöhet a csíkokra vágott sonka, azt is lepirítjuk egy kicsit, majd felöntjük a borral. Beforraljuk, majd belerakjuk a darabokra vágott spárga szárát. Alacsony t?zön f?zzük pár percet, majd felöntjük a tejszínnel.

F?szerezés, kóstolás, korrigálás. Forraljuk így is, majd hozzáadjuk a spárga csúcsokat. Ezzel már tényleg csak annyit kell f?zni, hogy újra felforrjon, és már készen is vagyunk.

Kif?tt tésztával tálaljuk, és akkor jó, ha se a sonka, se a spárga nem nyomja el egymást.

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló