

Spárgaszezon : Tejszínes-spárgás tészta füstölt sonkával

2011 május 18. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
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 szárat. 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/



Ajánló