

Špargle sa muslin sosom

Špargle sa muslin sosom

10 špargli
1 dl jabukovog sirćeta
1 manja glavica crnog luka
2 žumanca
200 g maslaca
1 dl neutralne pavlaka
so
biber
ulje
sveža mirođija

Salata od sveže špargle

7-8 špargli
25 g badema
25 g oraha
s 25 g semenki bundeve
25 g semenki suncokreta
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
1 kašika seckanog peršuna
1 kašika seckanog vlašca
1 kašika seckane mente
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
so
biber

Način pripreme

1. Sirće sipati u pliću šerpu i zagrijati na umerenoj vatri. Dodati sitno seckani luk i kuvati dok se sirće ne redukuje do pola. Skinuti sa vatre, dodati žumanca i dobro promešati da se sve sjedini. Vratiti na tihu vatru i uz neprestano mešanje kuvati dok se ne zgusne i postane kremasto. Ostaviti sa strane.
2. U drugu šerpicu staviti maslac i ostaviti ga da se otopi i uz mešanje vri dok ne potamni. Presuti u hladnu posudu i ostaviti da se smlači jer mora da bude iste temperature kada se bude spajalo sa smesom od žumanca.
3. Za to vreme u tiganj staviti očišćene špargle sa malo ulja i seckanim crnim lukom i malo vode da se dinstaju. Začiniti solju i biberom. Poklopiti i dinstati minut, dva na jakoj vatri.
4. Pre nego što se počne sa dodavanjem istopljenog putera, smesu od žumanaca malo zagrijati i uz neprekidno mešanje dodavati po malo istopljenog putera. Potrebno je dobiti sos slične teksture kao majonez. Kada je sos odgovarajuće teksture, ostaviti ga sa strane i umutiti neutralnu pavlaku i dodati je u

sos.

5. Sotirane špargle preliti sosom i dekorisat i mirođijom.

6. Za **salatu** sveže špargle iseći tanko po dužini. Krupno sečene bademe, i orahe, bundevino i suncokretovo seme staviti u tiganj i istostirati da porumene, a zatim dodati ulje i ostaviti da se malo proprže, a ulje poprimi aromu semenki. Dodati začine i na kraju sok od limuna. Rezanca od špargli preliti sa toplim prelivom, pomešati i servirati.