



Pikantni tacosi od šparoga s Hollandaise umakom

🕒 30–40 Min   

Priprema

- 1 Za umak u posudu pomiješajte 3 žumanjka sa sokom limete, senfom, kiselim vrhnjem, šećerom i prstohvatom soli. Posudu s umakom stavite na lonac s toplom vodom. Maslac otopite u tavi. Polagano umiješajte rastopljeni maslac u smjesu od jaja dok ne nastane kremasti umak. Posudu izvadite iz lonca te umak začinite sa soli i paprom.
- 2 Šparoge temeljito operite, pržite na tavi s maslinovim uljem i prstohvatom chillija s morskom soli dok ne postanu mekane.
- 3 Zatim na tavi pržite trakice slanine dok ne postanu hrskave. Luk i radič narežite na tanke trakice.
- 4 Zagrijte tacose u pećnici, a zatim dodajte radič, slaninu, luk i šparoge te ukrasite umakom.

SAVJET: Za ukras dodajte malo svježeg korijandera.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 vezica	Zelenih šparoga
4 kom	Tacosa srednje veličine
8 kom	Slanine
1 vezica	Korijandera
3 žlice	Maslinovog ulja
1 glavica	Crvenog radiča
1 kom	Crveni luk
1 prstohvat	♦ Chili s morskom soli

Za umak:

200 g	Maslaca
3 kom	Žumanjka
1 kom	Sok od limete
1 žličica	Senfa
1 žlica	Kiselog vrhnja
1 žličica	Šećera
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
1 prstohvat	♦ Himalajska sol

