



Podpiekana kanapka ze szparagami

🕒 20–30 Min   

Przygotowanie

- 1 Umyj szparagi, następnie obierz i usuń zdrewniałe końcówki. Gotuj w osolonej wodzie ze szczyptą cukru do miękkości.
- 2 Posmaruj kromki chleba odrobiną masła i podsmaż je na patelni, aż będą chrupiące. Odstaw na bok i pozwól im ostygnąć.
- 3 Umyj liście jarmużu, osusz je kawałkiem ręcznika kuchennego i porwij lub pokrój na drobne kawałki. Rozpuść masło na patelni i podgrzej aż lekko zbrązowieje.
- 4 Wrzuć do niego liście jarmużu i dopraw szczyptą soli, pieprzu i czosnku.
- 5 Na każdej kromce rozsmaruj śmietanę, połóż liście jarmużu, ułóż na wierzchu szparagi i jajko w koszulce, dopraw szczyptą chili w młynku.

WSKAZÓWKA: Udekoruj całość świeżą rzodkiewką lub kiełkami!

Składniki - Ilość osób: 2

🔥 = Kotányi Produkty

4 kromki	Chleb żytni
4 szt	Jaja w koszulkach
1 pęczek	Białe lub fioletowe szparagi
4 łyżki	Śmietana
5 szt	Duże liście jarmużu
40 g	Masło
1 młynek	🔥 Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	🔥 Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 torebka	🔥 Czosnek granulowany
1 młynek	🔥 Chili mieszanka przypraw

