



Sparģeļi ar rabarberu mērci

Sastāvdaļas:

500 grami svaigi zaļie sparģeļi

200 grabi rabarberu = aptuveni divi vidēja izmēra kāti

2 ēdamkarotes cukura

1 ēdamkarote medus



Sāls, baltie pipari pēc garšas

Mērces pagatavošana: rabarberus nomizo, sagriež centimetru garos gabaliņos un liek sautēties pannā ar vāku (bez ūdens) zemā temperatūrā. Kad ūdens no rabarberiem ir izdalījies, pannai noņem vāku un ļauj tam izvārīties, līdz rabarberu gabaliņi paliek mīksti. Iemaisa cukuru un medu, ļaujot tiem izkust. Pievieno sviestu un garšvielas pēc garšas. Ja nepieciešams, pievieno vēl cukuru. Mērci var pagatavot arī iepriekš, uzsildot, kad nepieciešams.

Sparģeļu pagatavošana: sparģeļus nomazgā, nogriežot kātu galus, ja nepieciešams. Vāra sālsūdenī 3-8 minūtes un pasniedz nekavējoties, aplejot ar rabarberu mērci.