



Ietīti sparģeļi ar citronu majonēzi

Sastāvdaļas:

20 sparģeļu kāti

5 lielas šķēles plāna šķiņķa

200 mililitri vieglas majonēzes

1 citrona miziņa

Citronu sula no 1/2 citrona

Pipari



Pagatavošana: novāra sparģeļus vārošā sālsūdenī, 3-8 minūtes līdz mīksti. Notecina. Šķiņķa šķēles sagriež 4 daļās. Katru sparģeļi (pa vidu) aptin ar šķiņķi. Majonēzi samaisa ar citrona miziņu un sulu, pievienojot nedaudz piparu. Ēd, ietītos sparģeļus mērcējot pagatavotajā citronu majonēzē.