



Spargēļi ar beļģu olu mērce

Sastāvdaļas - 800 grami svaigi zaļie spargēļi

Mērcei:

4 olas

1 krūzīte izkausēta sviesta

1 ½ ēdamkarote citronu sulas

1 tējkarote estragona

sāls, baltie pipari



Pagatavošana: spargēļus vāra 3-8 minūtes, līdz tie ir mīksti. Mīksti vārītas olas sasmalcina un sajauc kopā ar izkausētu sviestu, citronu sulu, sāli un pipariem, beigās pievienojot estragonu. Lai mērce būtu biezāka, to var viegli uzsildīt pannā, nepārtraukti maisot.