

Sparanghel cu cartofi si sos delicat

Sparanghel cu cartofi si sos delicat



Ingrediente :

1 kg cartofi mijlocii, 200 g unt, 1 kg sparanghel verde, 4 galbenusuri foarte proaspete, 6-7 linguri suc de portocala, 2 lingurite coaja de portocala, sare si piper

Preparare :

Se cojesc cartofii si se fierb in apa cu sare. Se incinge la foc mic untul, adunindu-se spuma ce se formeaza. Se stinge focul sub unt, atunci cind acesta prinde o culoare usor maronie. Se curata sparanghelul (doar 1/3 din coaja). Se pune apa cu sare, zahar (o lingurita din fiecare) si un pic de unt la fiert. Cind fierbe, se adauga sparanghelul. Se fierbe cam 5-10 minute, pina cind furculita intra usor in partea mai groasa a cozii. Se lasa la scurs. Ultimul se prepara, inainte de servire, sosul. Pe baie marina, se

bate cu telul galbenusul cu sucul si coaja de portocala, pina cind sosul se ingroasa. Atentie ca galbenusul sa nu se incinga prea tare! Se adauga untul, in picaturi la inceput, ca la o maioneza. Se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se aranjeaza cartofii si sparanghelul pe farfurii, se toarna sosul si se serveste imediat. Eu adaug si niste bucati fine de sunca presata sau afumata.