

Szparagi z tymiankowym masełkiem

Autor: **kszczepa**Przepisów: **45** Ocena: **303**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Szparagi 1 pęczek
- Masło 2 łyżki
- Sól, tymianek, szalwia, pieprz cytrynowy
- Tarty parmezan

Sposób przygotowania:

- 1 Szparagi myjemy, odłamujemy twarde końce, obieramy obieraczką do warzyw - jeśli są to grubsze szparagi - jeśli mamy cieniutkie nie trzeba ich obierać.
- 2 Gotujemy wodę, solimy i do gotującej się wody wrzucamy szparagi, najlepiej żeby główki szparagów wystawały ponad gotującą się wodę. Gotujemy max 3 min, wylewamy na sitko
- 3 Rozgrzewamy masło na patelni, dodajemy przyprawy i zioła (najlepiej świeże) podsmażamy chwilę i wrzucamy na patelnię podgotowane szparagi.

Smażymy chwilę, wyjmujemy na talerz i posypujemy tartym parmezanem

- 4 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: