

# Szparagi pod beszamelem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**szparagi**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- szparagi - 80 dag
- masło - 3 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- mleko - 2 szkl.
- śmietana - 1/2 szkl.
- żółtko -
- tarta bułka -
- sól cukier -

## Etapy przyrządzania:

**1.**



Szparagi opłukać, odciąć zdrewniałe końce. Zagotować w garnku wodę, posolić, dodać 1/2 łyżeczki cukru. Włożyć szparagi, gotować ok 20 min na małym ogniu. Odcedzić, trzymać w cieple.

**2.**



Dwie łyżki masła rozgrzać w rondlu

**3.**



Dodać mąkę, krótko przesmażyć

**4.**



Wlać mleko i śmietanę, ciągle mieszając, podgrzewać na małym ogniu, aż sos wyraźnie zgęstnieje

**5.**

Zdjąć z ognia dodać żółtko, dokładnie wymieszać. Sos przyprawić do smaku solą.

**6.**



Pozostałe masło rozgrzać na patelni

**7.**

Dodać bułkę tartą, smażyć, aż się zarumieni. Szparagi ułożyć na talerzu, poleć je sosem beszamelowym, a następnie zasmażką z masła i tartej bułki.