

Fritaja od divljih šparoga



Za dvije porcije fritaje sa divljim šparogama

- 200 g **divljih šparoga**
- 1 MŽ soli
- 1 MŽ šećera
- 10 g maslaca
- 4 jaja
- 0,5 dl [maslinovog ulja](#)
- 1 VŽ slatkog vrhnja
- 1/2 MŽ vegete
- 50 g crvenog luka
- 25 g [slanine](#)
- 1/4 MŽ papra



[Divlje šparoge](#) operite, glavice otrgnite tako da **stabljiku šparoge** jednom rukom primite za glavicu, a drugom rukom savijajte dok ne pukne. Dio stabljike **divlje šparoge** sa glavicom je jestiv, ostatak je pre tvrd.

[Blanširajte](#) glavice **divljih šparoga** u slanoj kipućoj vodi sa maslacom i žlicom šećera. Tako će te malo izvući gorčinu iz **divljih šparoga**. Ocijedite vodu i osušite glavice divljih šparoga krpom.

Jaja za **omlet sa šparogama** umutite pjenasto sa slatkim vrhnjem, paprom i vegetom. Na **maslinovom ulju**, koje nemojte ugrijavati, nego odmah dodajte ribani crveni luk pa ga popržite dok ne postane staklast. Dodajte **slaninu** narezanu na kockice te kratko popržite samo da se počne topiti masnoća na slanini. Na dinstani luk i slaninu dodajte **divlje šparoge** te zapržite jednu minutu, toliko da se **šparoge** ugriju. Prelijte **razmućenim jajima** te kratko zapržite da se jaja ispeku. **Fritaju sa šparogama** konzumirajte dok je vruća.





www.moja-kuhinja.com