

Salata od divljih šparoga i jaja



Za 2 predjela

- 2-3 jaja
- 100 g **špica divljih šparoga**
- 1 MŽ soli
- 1 MŽ šećera
- 1/4 MŽ papra
- 10 g maslaca
- 1/2 dl maslinovog ulja
- 1 MŽ [tamnog balsamico octa](#) ili kvasine
- 10 g ribanog [parmezana](#)

[Savijet] Od [divlje šparoge](#) jede se samo vrh, glavica. To je mekani, 5-6 cm veliki vrh kojeg možemo lagano odtrgnuti. Drvenasta stabljika **šparoge** nije pogodna za jelo. Najjednostavniji način je da krenete savijati stabljiku od polovine prema vrhu, svakih 1-2 cm. Tako dugo dok se stabljika savija nije pogodna za jelo. Od tamo gdje je pukla pa do vrha je dio **divlje šparoge** koji je najbolji za jelo.

Divlje šparoge su gorkastog okusa koji možemo malo ublažiti ako ih kratko prokuhamo u vodi sa soli, šećerom i malo maslaca. Ne zaboravte prokuhane **divlje šparoge** staviti odmah u hladnu vodu da bi se prekinuo proces kuhanja ([blanširajte ih](#)).

Pazite da ih ne prekuhate, ne smiju biti mekane nego onako al dente. Obično im je dovoljno 5 min u kipućoj vodi. **[/Savijet]**



[Jaja prokuhajte](#) 20 minuta te odmah stavite u hladnu vodu da bi se bjelanjak odvojio od ljuske, time će se **kuhana jaja** lakše ljuštiti.

Šparoge ocijedite te začinite sa paprom, polovicom **ribanog parmezana**, [maslinovim ujem](#) i par kapi kvasine ili **tamnog balsamiko octa**, promješajte.

Ako ste **divlje šparoge** kuhali u slanoj vodi, dodatno soljenje nije potrebno, inače posolite po ukusu.

Ja ne volim bjelanjke od jaja, pa uzmem žutanjke od tri jaja i samo jedan bjelanjak. **Tvrdo kuhana jaja** nasjeckajte na ploške, a ako radite samo sa žutanjcima njih narežite na kockice. Slažite red jaja, red **šparoga** i na kraju te posipajte sa ostatkom grubo ribanim parmezanom.

Divlje šparoge začinite i promješajte prije nego ih pomješate sa jajima, jer se inače jaja pre više izdrobe.

[Op. a] **Šparoge na salatu sa kuhanim jajetom** služimo obično kao malo predjelo, budući da je cijena jedne **vezice divljih šparoga** tolika da za nju možete kupiti i više od kile kvaitetnog mesa. **[/Op. a]**



www.moja-kuhinja.com