

Šparoge za kuhanim krumpirom, šunkom i sosom holandez

Za dvije osobe



- 4 debljih bijelih šparoga ili 6 tanjih
- 20 g maslaca
- 1 MŽ šećera
- 1 MŽ soli
- 300 g krumpira
- sos holandez
- 4 šnite kuhane šunke
- 4 šnite budole



Ovo je klasik i najjednostavniji recept za bijele ili violette šparoge. Najviše posla ima sa holandskim sosom koji je nezaobilazan kod kuhanih šparoga i krumpira. Prije same pripreme pročitajte više o konzumnim šparogama, a posebno obratite pažnju na par činjenica koje će vam dobro doći kod [kuhanja](#).

Krumpir narežite na veće komade te ga skuhaite u slanoj vodi. Uzmite neki krumpir pogodan za kuhanje, a to su gotovo svi sa izuzetkom mladog krumpira. Ostavite ga u toploj vodi.

Šparoge operite, te ogulite od dole prema gore tako da skinete ovojnicu ravnomjerno sve do glavice, koja se ne ljušti.

Na kraju odrežite kraj stabljike u dužini od 1 cm. Šparoge stavite u posudu za kuhanje i nalijte toliko vode na budu prekrivene. Dodajte maslac, sol i šećer.

Kuhajte u ovisnosti o debljini tako dugo dok ih lagane možete probosti čačalicom.

U međuvremenu pripremite sos holandez po receptu kojeg možete vidjeti ovdje.

Na kraju kratko prepržite budolu, na nju stavite kuhani krumpir. Svaku šparogu zamotajte u šnitu šunke i položite uz [krumpir](#). Sve polijte sa svježim umakom holandez.

