



Białe szparagi

 2 porcje

 5 minut

Składniki

- 500 g białych szparagów
- 100 g masła
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/4 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Oderwij końcówki szparagów, obierz je, a następnie przekrój na pół.

2

Zamocuj ostrze saute w kielichu.

3

Umieść szparagi oraz 100 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Smaż saute.

5

Dodaj 1/2 łyżeczki soli, 1/2 łyżeczki cukru oraz 1/4 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

6

Smaż saute.

7

Gotowe do podania. Smacznego!