



ŁOSOŚ NA SZPARAGACH W SZYNCE Z JAJKIEM W KOSZULCE

Składniki:

- porcja łososia
- 6 szt. zielonych szparagów
- 3 plastry szynki dojrzewającej
- oliwa
- plaster cytryny
- 1 jajko
- 1 łyżka octu winnego
- sól
- pieprz

Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do 200°C
- porcję łososia natrzeć oliwą, doprawić solą i pieprzem, a na wierzchu położyć plaster cytryny
- łososia włożyć do piekarnika i piec około 10 – 12 minut
- z zielonych szparagów odkroić końcówki, a każdy plasterzek szynki przekroić na dwie części wzdłuż przekątnej
- każdy szparag owinąć trójkątem z szynki, rozgrzać patelnię (bez tłuszczu) i usmażyć na chrupko szparagi z szynką
- zagotować w garnku wodę z octem winnym
- jajko wbić do niewielkiej miseczki
- w gotującej wodzie utworzyć wir - najlepiej energicznie mieszając długą łyżką i delikatnie wlać jajko
- gotować około 3 – 4 minut

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarnego Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES oraz Agaty Jędraszczak autorki bloga kulinarnego: kuchniaagaty.pl.