**ŠPARGLJI Z JAJČNIM PRELIVOM :**

* 12 špargljev
* 3 jušne žlice
* 1 drobno sesekljano trdo kuhano jajce
* ščepec mletega muškatnega oreščka
* 30 ml drobno sesekljanega svežega peteršilja

Beluši olupimo. Narežemo na 15 cm dolge kose in jih dobro očistimo. Postavimo jih v posodo z rahlo osoljeno vodo in jih kuhamo 10 min. Dobro jih odcedimo in jih položimo na tople krožnike. V drugi posodi stopimo maslo in dodamo sesekljano jajce. Na rahlo jih mešamo 30 sekund, nato pa jih potresemo po beluših. Na koncu jih še posujemo z peteršiljem in jih tako postrežemo.



Neža