

Szparagi z jajkiem sadzonym, ziołami i sosem jogurtowym



Sposób przygotowania

Szparagi oczyścić i usmażyć na oliwie. Po 2 minutach wlać na patelnię 100 ml wody. Gdy odparuje i szparagi będą miękkie, doprawić je do smaku solą i pieprzem. Następnie usmażyć 4 jajka. Ułożyć je na szparagach i dodać starty ser. Jogurt wymieszać z posiekanymi ziołami, doprawić do smaku solą i pieprzem. Na końcu dodać do sosu kilka kropli oliwy.

Składniki

- 40 zielonych szparagów
- 4 jajka
- 70 ml oliwy
- 50 g parmezanu
- ? pęczka natki pietruszki
- ? pęczka koperku
- 200 ml jogurtu naturalnego
- sól
- pieprz