

Koktel od špargli



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g špargli
- 100 g smrznutih racica
- 1/2 dl slatke pavlake
- 1/2 paradajz kecapa
- 50 g zelene salate
- 1 kolut ananasa
- 1 tvrdo kuvano jaje
- sok od 1/2 limuna
- malo konjaka dve tri kapi
- 1 g kajenskog bibera
- malo soli
- šecer

Priprema

Oljuštiti špargle , iseci na komadice oko pet cm dužine. Špargle staviti u sud sa vodom toliko da špargle ogreznu, posoliti, dodati malo šecera i kuvati oko 25 minuta.

Špargle izvaditi iz vode pa ih ocediti. Racice odmrznuti pavlaku cvrsto ulupati, pomešati sa kecapom, dodati konjak, limunov sok i kajenski biber. Složiti koktele preko listova zelene salate.

U rashlaene caše ili cinije odozgo garnirati sa šparglom, racicama i komadicima ananasa. Preliti koktel sosom.

Koktel ukrasiti kockama leda služi se uz tost.