

## Špargla sa belim lukom i pavlakom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300** g mladih špargli
- **malosoli**
- **1 kašika** malinovog ulja
- **1 dl** kisele pavlake
- **3-4** cenabelog luka

### Priprema

Šparglu operite i stavite u zagrejan tiganj, protresite tiganj, kako biste podjednako propeckali šparglu.

Kada je špargla \*grilovana\*, dodajte malo soli i kašiku ulja, promešajte malo, zatim dodajte, seckan beli luk i još nekoliko minuta propržite.

Sipajte šparglu na tanjir za posluživanje, sačekajte neko vreme da se prohladi

Preko prohladenih špargli prelijte umućenu kiselu pavlaku i poslužite. Prelepog je ukusa i mirisa koji joj daje beli luk.

Možda niste znali da Šparglu zovu kraljevsko povrće

### Savet