

Šparga i jagnjeci file



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g jagnjeci file
- 500 g špargle
- 3 krompira
- sos holandeze
- rukohvatsvežeg peršuna
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Šparglu oljuštimo. Ja ne bacam ljuske kao ni mali komad koji odsecem. Sve kuvam zajedno i tecnost koristim kao bazu za supu od špargle.

Kuvamo na srednjoj temperaturi oko 20 minuta. Oljuštimo i krompir i prepolovimo. U zasoljenoj vodi kuvamo 20 minuta.

Napravimo marinadu za jagnjeci file od peršuna, malo ulja so i biber i ostavimo mesto da odstoji sa marinadom oko 10 minuta. Zatim pecemo u dobro zagrejanom ulju 3 minuta sa svake strane.

U meuvremenu skuvamo sos holandez, koji je jednostavno napraviti osim kao ja što sam se ovoga puta žurila i koristila gotovo pakovanje. Poslužimo.

Savet

Jelo je veoma jednostavno spremiti, ali je pravo uživanje jesti ga.