

ISTRA

Divji šparglji imajo častno mesto na istrski mizi - gre za simbol vitalnosti, zdravja in zadovoljstva, ki v vsako kuhinjo prinesejo pridi obalnega življenja. Spomladi divji šparglji rastejo v gozdovih in na travnikih po širšem obalnem območju Istre. Najbolj enostavno in najpogosteje se pripravljajo z umešanimi jajci.

Divji šparglji z jajci

Sestavine:

- 4 šopki divjih špargljev,
- 6 jajc,
- 1 čebula,
- 50 g istrske slanine,
- 2 žlici oljčnega olja,
- sol in poper.

Priprava:

Na segretem olju prepražimo fino sesekljano čebulo, da postekleni. Nato dodamo narezano slanino, da rahlo porjavi in na koščke narezane šparglje. Pražimo, dokler se šparglji ne zmehčajo. Na koncu dodamo še stepena jajca, vse skupaj premešamo, posolimo in popopravimo ter počakamo, da so pečena še jajca. Okrasimo s peteršiljem in postrežemo.

