

Na progu lata

Po bardzo długiej i srogiej tegorocznej zimie oraz chłodnej i kapryśnej wiosnie, wszyscy pełni nadziei czekamy na lato... Aby sobie to "czekanie" umilić polecamy wiosenno-letnie smaki, wyjątkowe i charakterystyczne dla cudownego czasu przedwakacyjnego.

Zupa szparagowa



- pęczek szparagów
- 2 żółtka
- śmietana
- ewentualnie mąka do zagęszczenia

Pęczek białych szparagów obrać, pokroić na kawałki o długości mniej więcej 2 cm.

Wrzucić do posolonego wrzątku i gotować do miękkości. W miseczce rozmieszać żółtka ze śmietaną. Jeżeli chcemy, aby zupa była gęściejsza, dodajmy do żółtek i śmietany odrobinę mąki.

Wszystko to powolutku wlewamy przez sitko do zupy (gorącej, ale nie gotującej) delikatnie mieszając.



Bób

Idealny na leniwe popołudnia. Świetny pretekst, aby w kilka osób zasiąść przy stole nad wielką pachnącą michą i luskać, luskać...

- 1 kg bobu
- boczek według uznania, ale im więcej tym smaczniej
- duży pęczek zielonej pietruszki

Bób gotujemy w osolonej wodzie. Boczek kroimy w kostkę, mocno podsmażamy na patelni. Gdy bób będzie miękki, odlewamy wodę i dodajemy skwarki oraz pokrojoną natkę pietruszki. Wszystko razem delikatnie mieszamy.

