

FRTALJA S ŠPARGLJI

Sestavine:

4 jajca
250 g špargljev
3 jedilne žlice mleka
1 jedilna žlica moka
sol
popper
majaron
olivno olje

Priprava:

Šparglje operemo, jim odломimo oleseneli spodnji del stebela in jih narežemo na za ugriz velike kose. V osoljenem kropu jih blanširamo dve ali tri minute in nato odcedimo. V ogreto ponev damo par žlic olivnega olja in dodamo šparglje. V skledi dobro razžvrkljamo jajca s soljo in poprom, mlekom in moko. Prelijemo šparglje, posujemo s svežim ali posušenim majaronom. Frtaljo pečemo tako dolgo, da se dobro zapeče spodnji del. Nato jo obrnemo in na hitro popečemo še po zgornji strani. Pri obračanju si pomagamo s široko lopatko.

Nato frtaljo zvrnemo na krožnik, kjer jo razrežemo. Postrežemo s svežim kruhom in zeleno solato.