



## JERNEJ KITCHEN

# ŠPARGLJI Z DOMAČO MAJONEZO Z INČUNI

*Inčuni in kapre v majonezi dodajo slastno ravnovesje popečenim špargljem.*

ZA 4 OSEBE  
PRIPRAVA: 10 MINUT

### ŠPARGLJI Z DOMAČO MAJONEZO Z INČUNI

500 g svežih špargljev

1 jajce

1 čajna žlička gorčice

sok 1/2 limone

4 fileti inčunov (v olju)

150 ml rastlinskega olja (repično ali sončnično)

1 čajna žlička drobno sesekljanih kaper

### TOOLS AND EQUIPEMENT

palični mešalnik

bowl

skleda

lonc

### MAJONEZA

Jajce, gorčico, limonin sok in filete inčunov damo v skledo in dobro premešamo s paličnim mešalnikom, da dobimo gladko zmes. V zelo tankem curku pričnemo počasi dodajati olje, a pazimo, da neprenehoma mešamo s paličnim mešalnikom, dokler ne dobimo gladke, sijoče majoneze.

### MAJONEZA

Preverimo okus in teksturo. Ta mora biti sijoča, gladka in čvrsta. Po okusu solimo in popramo, dodamo limonin sok in drobno sesekljane kapre. Postavimo v hladilnik do serviranja.

### ŠPARGLJI

Šparglje očistimo in odstranimo oleseneli del. Soljeno vodo pristavimo na srednje močan ogenj, ko ta zavre, dodamo šparglje in jih kuhamo 20 sekund, nato jih s penovko pobremo iz lonca in hitro prestavimo v večjo skledo z ledeno hladno vodo, da ustavimo proces kuhanja. Večjo žar ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo žlico olja in dobro osušene šparglje. Popečemo iz vseh strani, približno minuto.

### POSTREŽEMO ALI SHRANIMO

Domačo majonezo s šparglji postrežemo s popečenimi šparglji. Odlična je tudi postrežena k pečeni ali panirani ribi, ali pa s popečenim krompirčem ali v sendviču. Hranimo jo v tesno zaprti posodi v hladilniku do teden dni.