



Tocană de sparanghel

Dificultate **ușoară**

Timp de pregătire **20 min**

Timp total **45 min**

Dimensiune de servire **4 Portionen**

Ingrediente

- 20 g unt
- 200 g șuncă, gătită, cuburi
- 500 g cartofi, în cuburi
- 700 g sparanghel, în bucăți mici
- 650 g apă
- 2 cuburi bulion de legume (pentru 0,5 l fiecare)
- 120 g lapte
- 1 gălbenuș de ou
- 2 Prețul nucșoarei
- 2 vârfuri de sare
- 2 Preț Pfeffer
- Pătrunjel, tocat (opțional)
sau maghiran, tocat (opțional)

Pregătire

1. Puneți unt, șuncă, cartofi, sparanghel, apă și cuburi de bouillon în vasul de amestecare, gătiți timp de **22 min./100°C/invers/pas lingură** și lăsați să se răcească timp de 5 minute.
2. Puneți laptele, gălbenușul de ou, nucșoara, sarea și piperul într-un castron, amestecați, adăugați în vasul de amestecare și amestecați timp de **10 secunde /invers/pasul 2**.
3. Se condimenteaza tocana dupa gust si se serveste presarata cu putin patrunjel sau maghiran.

Sugestii & Sfaturi

- De asemenea, puteți înlocui sparanghelul cu salsify sau conopidă.

<https://cookidoo.international/recipes/recipe/en/r45841>

- 1** Butter, Schinken, Kartoffeln, Spargel, Wasser und Brühwürfel in den Mixtopf geben, **22 Min./100°C/☞/Stufe 4** garen und 5 Minuten abkühlen lassen.
- 2** Milch, Eigelb, Muskat, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, verquirlen, in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./☞/Stufe 2** unterrühren.
- 3** Eintopf abschmecken und mit etwas Petersilie oder Majoran bestreut servieren.