Szparagi z wolnowaru

Jasne, chrupiące, świeże szparagi. Idealny dodatek do większości posiłków. Nie ma nic prostszego niż ten prosty przepis.

Czas na High: 0-

Czas na Low: 2H

Ilość porcji: 1-2

Czas przygotowania: 15

Składniki

- 450 g świeżych szparagów umytych i przyciętych
- 2 łyżki masła
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 4 ząbki czosnku mielonego
- ¼ szklanki startego parmezanu
- 1 łyżeczka skórki z cytryny
- Sól i pieprz do smaku
- Opcjonalnie Kawałki cytryny do podania

Wykonanie:

Szparagi umyć i przyciąć. Ułamać twarde końce.
Umieść przycięte szparagi w wolnowarze.
W małej miseczce wymieszaj zmielony czosnek z oliwą z oliwek. Skrop szparagi w wolnowarze oliwą z czosnkiem, upewniając się, że wszystkie szparagi są nią pokryte.

Równomiernie posyp szparagi skórką z cytryny, solą i pieprzem. Delikatnie wrzuć szparagi do wolnowaru, aby równomiernie pokryć je oliwą z czosnkiem i przyprawami. Posyp parmezanem i skrop masłem.
Przykryj wolnowar pokrywką i gotuj na LOW przez 1 ½ godziny lub do momentu, aż szparagi będą miękkie, ale nadal lekko chrupiące. Czas gotowania może się różnić w zależności od posiadanego wolnowaru, więc sprawdź, czy szparagi są gotowe po 2 godzinach.
Gdy szparagi będą już ugotowane, przełożyć je na półmisek. Skrop szparagi pozostałym sosem z wolnowaru, aby dodać im smaku.
Jeśli chcesz, wyciśnij świeży sok z cytryny na szparagi lub podawaj z kawałkami cytryny na boku.