

## Szűzermék tejszínes spárgával



### Hozzávalók:

60 dkg sertés szűzpecsenye, só, 60 dkg spárga (tisztítva kb. 35 dkg), 6 dkg vaj, 1 nagy csokor kapor, 1 csapott evőkanál étkezési keményítő vagy finomliszt, 2 dl tej, 1 dl főzőtejszín, 1/2 mokkáskanál őrölt fehér bors, 1/2 citrom leve, 1 evőkanál olaj

1. A szűzpecsenyét, miután a tetején húzódó vékony fehér hárttyát lefejtettük, 12 szeletre vágjuk. Enyhén kiverjük, és besózva félrerakjuk.
2. A spárgát megtisztítjuk, kb. 3 centis darabokra vágjuk. A vaj felét egy serpenyőben fölolvastjuk, a spárgát belerakjuk úgy, hogy szépen szétterüljön benne. Enyhén megsózzuk, lefödve kis lángon kb. 8 perc alatt puhára pároljuk. A keményítőt (lisztet) a tejjel meg a tejszínnel simára keverjük, és a spárgára öntjük. Megborsozzuk, a fölaprított kaporral fűszerezzük, a citromlével ízesítjük. Keverve, rázogatva éppen csak 1-2 percig forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik.
3. A hússzeleteket a maradék vajon, az olajat is hozzáadva, hogy a vaj ne égjen meg, oldalanként 2-3 perc alatt megsütjük. Tányérra rakjuk, a kapos tejszínes spárgaragut ráhalmozzuk. Párolt rizst kínálunk köretnek hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc.

Egy adag (köret nélkül): 411 kcal

Italajánlat: száraz fehérbor