

# FRTALJA S ŠPARGLJI

## SESTAVINE

250G SVEŽIH ŠPARGLJEV

5 JAJC

0,5 DCL MLEKA BREZ LAKTOZE

1 ŽLICA MOKE BREZ GLUTENA SCHAR

2 ŽLICI MASLA

SOL

POPER

## PRIPOMOČKI

PONEV

LONEC

SKLEDA

CEDILO

POKROVKA

VILICA ZA STEPANJE

LOPATKA ZA OBRAČANJE

## POSTOPEK

**Špargljem** sem najprej odlomil oleseneli del in jih nato nalomil na majhne koščke. **Sem jih opral in dal v rahlo vrelo vodo, ki** sem ji dodal malo **sol**. **Po 10 minutah** je mama odcedila šparglje.

Nato sem jajce razbil v **skledo, jim** dodal sol, poper in premešal. Dodal sem potem še mleko in moko. sem premešal.

Nato sem v **ponvi raztopil** maslo in dal šparglje in mešal, da so se popekli. Potem sem nanje **vlij jajca. Pokril** sem in pustil, da se je spekla na eni strani. Potem mi je mama pomagala, da sem jo obrnil.