



Parsaa saframilla

Aineet: 1 kg parsaa
2 rkl oliiviöljyä
2 sipulia pilkottuna
tuoreena raastettua muskottia
riipaus saframia
suolaa
tuoretta pippuri murskaa

Valmistus: Kuori parsat ja poista puumaiset päät. Pese ja keitä suolatussa vedessä noin 10 minuuttia. Parsan pitäisi pehmetä, mutta pysyä samalla rapeana. Kuumenna öljy ja kuullota sipulit, älä anna ruskistua. Lisää parsaa ja saframia. Pienennä lämpöä, laita kattilaan kansi ja keitä hiljaisella lämmöllä noin 7 minuuttia. Mausta suolalla, pippurilla ja muskotilla. Jatka keittämistä kannella peitettynä noin 10 minuuttia. Tarjoa, kun parsaa on muuttunut kultaiseksi.

www.superkokki.com