

Szparagi zapiekane

data aktualizacji: 2021.05.11 autor: Redakcja



- pęczek zielonych szparagów,
- tyle plasterków szynki parmeńskiej, ile jest szparagów w pęczku,
- 3 łyżki startego parmezanu,
- dwa ząbki czosnku,
- oliwa z oliwek,
- sól,
- pieprz,
- ziemniaki.

Przygotowanie: Wrzuć szparagi na wrzącą, osoloną wodę i gotuj je przez 4 minuty. Obierz i ugotuj ziemniaki. Odcedź szparagi. Każdego szparaga owiń plasterkiem szynki parmeńskiej. Szparagi w szynce układaj w naczyniu żaroodpornym. Pomiedzy szparagami układaj ugotowane i odsączone ziemniaki. Posiekaj czosnek i posyp nim szparagi i ziemniaki. Przypraw wszystko pieprzem i odrobiną soli. Następnie skrop oliwą z oliwek. Posyp startym parmezanem. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 190 stopni Celsjusza na 15-20 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38570-szparagi-zapiekane>