

Szparagi z szynką prowansalską

data aktualizacji: 2021.06.01 autor: Redakcja



Składniki:

- pęczek szparagów
- opakowanie lub dwa szynki szwarcwaldzkiej
- olej
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

1. Szparagi myję i obcinam końcówki (około 2-3 cm). Gotuję w garnku przez 7 minut. Włączam piekarnik na 200 °

2. Wyciągam szparagi z garnka, następnie osuszam je ręcznikiem papierowym.

3. Biorę po trzy szparagi i zawijam je w szynkę szwarcwaldzką. Robię analogicznie z pozostałą liczbą szparagów. Delikatnie spryskuję całość olejem i wstawiam do piekarnika. Piekę do momentu, aż szynka się spieczę i będzie chrupiąca. Podczas pieczenia uważać by główki się nie spiekły.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38736-szparagi-z-szynka-prowansalska>