

## Zapiekane białe i zielone szparagi z płatkami gotowanej ośmiornicy w sosie gorgonzola z suszonymi pomidorami i świeżo tartym parmezanem



**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>białych i zielonych szparagów</b>	500 g
<b>gotowanej ośmiornicy</b>	80 g
<b>oliwy z oliwek</b>	3 łyżki
<b>śmietany 36%</b>	200 ml
<b>sera gorgonzola</b>	60 g
<b>suszonych pomidorów</b>	50 g
<b>białego wina</b>	100 ml
<b>soli czosnkowej Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>gałki muskatołowej Prymat</b>	1 szczypta
<b>sól, cukier do smaku</b>	- -
<b>cebula</b>	1 w kostkę
<b>parmezan starty</b>	40 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi  
obrać, umyć i  
ugotować we  
wrzącej  
wodzie z  
dodatkiem  
cukru (każdy  
rodzaj  
osobno). W  
rondelku  
rozgrzać oliwę  
z oliwek,  
podsmażyc  
cebulę i  
czosnek,  
podlać winem,  
dodać ser, a  
gdy się  
rozpuści wlać  
śmietanę. Sos  
doprawić do  
smaku solą  
czosnkową i  
gałką  
muszkatołową.  
Pod koniec  
gotowania do  
sosu dodać  
pokrojone w  
cienkie  
paseczki  
suszone  
pomidory oraz  
pokrojoną w  
plasterki  
ośmiornicę.

Szparagi  
przełożyć do  
żaroodpornego  
naczynia,  
obficie poleć  
sosem i  
posypać  
parmezanem.  
Piec 15 minut  
w  
temperaturze  
180°C.