

Zielone szparagi z crudo



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Zielone szparagi	12 szt
szynka crudo	10 dag
ser gruyere	3 dag
cukier	1 łyżeczka
masło	1 łyżka
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Odcinamy zdrewniałe końcówki szparagów, myjemy, zalewamy wrzątkiem z dodatkiem cukru, gotujemy 2-3 minuty, studzimy.
- KROK 2 Każdy plasterek szynki przecinamy wzdłuż na pół i zawijamy w nią podgotowane szparagi. Układamy w żaroodpornym naczyniu posmarowanym masłem.
- KROK 3 Posypujemy serem gruyere i świeżo zmielonym pieprzem. Zapiekamy 8-10 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Podajemy z ulubionymi dodatkami.