

Szparagi grillowane w otulinie szwarcwaldzkiej



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szparagi zielone	250 g
szynka wędzona	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zielone szparagi myję. Ułamuję zdrewniałe końcówki.
- KROK 2 Tak przygotowane warzywo okręcam plasterkami szynki szwarcwaldzkiej (cieńsze szparagi można okręcać po dwie sztuki).
- KROK 3 Układam na rozgrzanej patelni grillowej.
- KROK 4 Smażę kilka minut na średnim ogniu, aż szynka nabierze złotego koloru.
- KROK 5 Usmażone szparagi posypuję startym, wędzonym serem twarogowym. Smacznego.