

Fasolka szparagowa zapiekana w szynce dojrzewającej pod beszamelem



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	0,5-0,7 kg
szynka dojrzewająca (w stylu parmeńskiej)	8-10 plasterków
masło	2-3 łyżki
mleko	1-2 szklanki
mąka	3-4 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
tymianek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę podgotować w lekko osolonej wodzie tak, aby nadal była chrupiąca. Garstkę fasolki owijać plasterkami szynki i układać w naczyniu żaroodpornym. Przygotować sos beszamelowy: masło rozpuszczamy na małym ogniu. Dodajemy mąkę - tak, aby powstała gęsta masa. Chwilę smażyjemy, po czym wlewamy zimne mleko. Gotujemy aż sos zgęstnieje do konsystencji śmietany. Przyprawiamy sos solą, pieprzem, gałką i tymiankiem. Szparagówkę zalewamy sosem i pieczemy w piekarniku aż będzie miękka, a sos się lekko zarumieni.