

Szparagi w boczku Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szparagi białe	1/2 pęczka
szparagi zielone	1/2 pęczka
sól	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi obrać. Do wrzącej wody dodać soli i cukru do smaku, włożyć szparagi i gotować 5 minut. Szparagi wyjąć z wrzątku, przełożyć do lodowatej wody i ostudzić. Każdy szparag owinąć plasterkiem boczku i spiąć trzema wykałaczkami. Piec na grillu aż boczek będzie chrupki. Smacznego!