

Przekąska szparagowa



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pęczek cienkich zielonych szparagów (30szt.)	1
cienisiekich plasterków szynki typu Szwarzwaldzka albo inna surowa wędzona	30
dkg sera białego 3-krotnie mielonego	15
ząbki czosnku	3
łyżki posiekanego koperku	2
łyżeczka oliwy	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi opłukać, przyciąć albo odłamać twarde końcówki (m/w 1/3 długości). W rondlu albo na patelni rozgrzać lekko oliwę, wrzucić szparagi i wymieszać aby pokryły się leciutko tłuszczem, oprószyć odrobiną cukru, podlać kilkoma łyżkami wody i dusić pod przykryciem 2-3 min. żeby nieco zmiękły ale pozostały jędrne. Przełożyć na ręcznik papierowy, osączyć i przestudzić. Czosnek przecisnąć przez praskę, dodać do sera razem z koperkiem, wymieszać i doprawić, ale z solą ostrożnie bo szynka jest słona! Każdy plasterzek szynki posmarować serkiem, położyć na nim szparaga i zawinąć. Ułożyć na półmisku, podawać jako przekąskę.