



przepisy.pl

Szparagi w boczku z parmezanem



Mr. & Mrs. Sandman

Składniki:

- białe szparagi - 8 sztuk
- chudy bekon - 8 plastrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Szparagi opłukujemy pod bieżącą wodą, nożykiem odcinamy zgrubiałe dolne końcówki, a obieraczką wierzchnią warstwę pędów, spięte gumką umieszczamy w garnku z wrzątkiem i gotujemy ok. 8 min w pozycji stojącej. Im grubsze pędy tym dłuższe będzie gotowanie. Lekko miękkie wyjmujemy z garnka, umieszczamy na chwilę pod strumieniem lodowatej wody, po czym zostawiamy. Rozgrzewamy piekarnik do 200 C.
2. Następnie ciasno owijamy każdy szparag plasterkiem boczku, wszystkie umieszczamy w małej brytfance do zapiekania, obficie posypujemy tartym parmezanem i wkładamy na ok. 10 min do piekarnika. Po kilku chwilach idealna przystawka jest gotowa, bekon się zarumieni, a parmezan zamieni w przepyszną skorupkę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl