



przepisy.pl

Szparagi z czosnkiem i kaparami

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- sok z pomarańczy - 6 łyżek
- posiekany ząbek czosnku - 1 sztuka
- szparagi - 35 dekagramów
- kapary ze słoika - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Szparagi obierz, włóż do wrzątku i ugotuj. Odcedź.
2. Na patelni rozgrzej oliwę i obtocz w niej szparagi. Posyp czosnkiem i kaparami. Dopraw solą i pieprzem.
3. Szparagi ułóż w naczyniu żaroodpornym i piecz przez 10 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.
4. Wyłóż na półmisek i polej sokiem z pomarańczy.

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