



przepisy.pl

Szparagi zapiekane z szynką schwarzwaldzką



Składniki:

- szparagi zielone świeże - 500 gramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- szynka Schwarzwaldzka - 8 plastrów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Szparagi umyj i odetnij zdrewniałe końcówki. Ugotuj w pionowej pozycji w lekko osolonej wodzie z dodatkiem cukru. Główki szparagów powinny wystawać ponad wodę, gdyż są delikatne i łatwo je rozgotować.
2. Ugotowane szparagi odcedź i podziel na cztery partie. Każdą z nich zawiń w dwa plastry szynki i ułóż na blasze wyłożonej pergaminem.
3. Przygotowane „snopki” zapiecz w nagrzanym do 180 °C piekarniku. Piecz przez 8 minut.
4. Przygotuj sos sałatkowy. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z 3 łyżkami wody i oliwą. Gorące szparagi polej przygotowanym sosem i podawaj jako przystawkę.

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