Tekst i zdjęcie: **mrmrssandman** - Kuchcik (90)

Szparagi w boczku z parmezanem

Znakomita przystawka!

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- szparaga, 8 szt.
- boczek , 250 g
- parmezan, 100 g

Sposób przygotowania:

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. Następnie ciasno owijamy każdy szparag plastrem 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. Z doświadczenia wiemy, że tak przygotowane szparagi doskonale smakują podane od razu, nie brakuje im jednak niczego również na zimno. Smacznego życzą,Mr. & Mrs. Sandman