

Szparagi zapiekane

Przepis dodany przez użytkownika trini6



przystawka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szparagi - 50 dag
- szynka - 15 dag
- mąka - 3 łyżka(i)
- jajko -
- piwo - 1/2 szkl.
- ser żółty - 2 łyżka(i)
- masło -
- sól cukier -

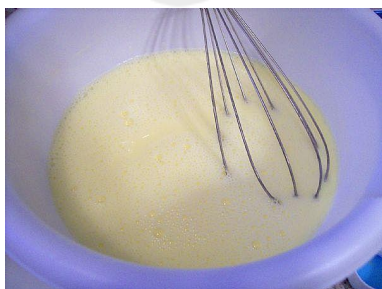
Etapy przyrządzania:

1.



Szparagi opłukać, odciąć zdrewniałe końce. W garnku zagotować wodę, posolić, dodać 1/2 łyżeczki cukru, włożyć szparagi, gotować pod przykryciem na małym ogniu 15 min. Warzywa odcedzić, ostudzić

2.



Piwo zmiksować z mąką, dodać jajko i szczyptę soli, wymieszać na jednolitą masę

3.



Usmażyć na maśle 8 naleśników

4.

W szynkę i naleśniki zawijać po 2 szparagi. Ruloniki ułożyć w posmarowanej masłem żaroodpornej formie. Obłożyć je wiórkami masła.

5.



Ser żółty zetrzeć na tarce i posypać nim szparagi.

6.

Zapiekać 10 min w temp 200 C

