SZPARAGI Z SOSEM CAMEMBERT

2 Porcje | Czas przygotowania 15 min

SKŁADNIKI

1 pęczek / szparagów

7 plasterków / szynki parmeńskiej crudo

1 sztuka / szalotki

1 ząbek / czosnku

100 ml / śmietanki 30%

120 g / sera camembert

4 sztuki / suszonych pomidorów

½ pęczka / koperku

1 łyżka / soku z cytryny

1 łyżka / masła klarowanego

1 łyżka / oliwy z oliwek

Sól

Biały pieprz

Gałka muszkatołowa

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Szparagi myjemy i przełamujemy, pozbywając się twardej części łodyg. W garnku gotujemy wodę z jedną łyżeczką soli. Gdy woda się zagotuje, wrzucamy szparagi i gotujemy je 3 min. Po tym czasie odlewamy wodę, a szparagi przekładamy do miski z lodem lub zimną wodą.

W czasie, gdy gotują się szparagi przygotowujemy sos. Szalotkę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Czosnek przeciskamy

LISTA ZAKUPÓW

Szparagi

Szynka parmeńska crudo

Szalotka

Czosnek

Śmietanka 30%

Ser camembert

Suszone pomidory

Koperek

Cytryna

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora

w prasce. Suszone pomidory kroimy w mniejsze kawałki. Koperek myjemy i drobno siekamy.

W rondlu rozpuszczamy jedną łyżkę masła. Na gorące masło wrzucamy szalotkę, suszone pomidory i czosnek. Smażymy 2 min. Następnie wlewamy śmietankę i ją podgrzewamy. Do cieplej śmietanki wrzucamy pokrojony na mniejsze kawałki ser camembert. Ciągle mieszając doprowadzamy do całkowitego rozpuszczenia sera. Gdy ser się rozpuści sos doprawiamy solą, białym pieprzem, gałką muszkatołową oraz sokiem z cytryny i na koniec dodajemy posiekany koperek. Zdejmujemy z ognia.

Blaszkę do pieczenia wykładamy pergaminem. W plasterek szynki zawijamy po 3-4 szparagi i układamy na blaszce. Tak przygotowane szparagi skrapiamy oliwą z oliwek. Wstawiamy je do piekarnika rozgrzanego do 180 °C, grill na 5 min.

Upieczone szparagi przekładamy na półmisek, dodajemy sos i serwujemy.

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora