

---

# Szparagi zapiekane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2754 razy.

24 szparagi,

3 plastry szynki,

śmietana,

50 g masła,

szklanka mleka,

100 g tartego żółtego sera,

łyżka mąki,

starta gałka muskatołowa,

sól,

pieprz,

natka.

Szparagi obrać , opłukać . Związać w pęczki, włożyć do

osolonego wrzątku, gotować 15 min. Połowę masła

stopić , wsypać mąkę, podgrzewać nie rumieniąc. Stale

mieszając, wlewać zimne mleko, dodać pieprz, sól,

szczyptę gałki muskatołowej. Zestawić z ognia, gdy sos

się zagotuje. Wymieszać z 4 łyżkami śmietany, resztą

masła i 75 g sera. Plastry szynki przekroić na pół. Połowę sosu wlać do żaroodpornego półmiska. Pęczki

odsączonych szparagów owinać szynką, układać w naczyniu, zalać pozostałym sosem, posypać serem. Zapiekać ok. 15 min w rozgrzanym piekarniku. Przed podaniem posypać posiekana pietruszką.