

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

PASZTECIKI ZE SZPARAGAMI

Składniki:

- Pęczek zielonych szparagów
- Ciasto francuskie 1op.
- 6 plasterków szynki dojrzewającej lub surowego boczku
- oliwa
- roztrzepane jajko
- sól, pieprz



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Szparagi opłucz, odłóż zdrewniałe końcówki. Pozostałe łodyżki ułóż na talerzu, oprósz solą i pieprzem, obtocz w oliwie. Piekarnik nagrzej do temperatury 220°C
2. Ciasto francuskie rozwiń. Wytnij 6 pasków o szerokości ok. 5cm. Na każdym ułóż szynkę lub boczek oraz po 2-3 szparagi. Zroluj całość, zlep końce.
3. Pakieciki ułóż na blasze, posmaruj ciasto jajkiem. Piecz na złoty kolor około 15 minut.

SMACZNEGO!