

# Bukiet szparagów z prosciutto i parmezanem w cieście francuskim



Autor: **Jagodzianka17**  
Przepisów: **336** Ocena: **1981**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1 arkusz ciasta francuskiego
- 225 g szparagów zielonych
- 30 g parmezanu
- 60 g prosciutto
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 jajko
- 1 łyżka wody
- pieprz czarny i sól morska

## Sposób przygotowania:

1

Szparagi myjemy, osuszamy i odcinamy na zdrewniałe końcówki. Najlepszym sposobem jest wygięcie szparaga - wywczas końcówka sama się odłamie. Szparagi obtaczamy w oliwie z oliwek i posypujemy delikatnie solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem. Arkusz ciasta francuskiego dzielimy na kwadraty, każdy o boku 8 cm. Na każdym kawałku ciasta układamy plasterki szynki parmeńskiej, 2-3 szparagi na ukos i na wierzchu płatki parmezanu. Zawijamy dwa przeciwległe końce ciasta francuskiego tak, aby nachodziły na siebie i delikatnie skleamy. Wierzch smarujemy roztrzepanym jajkiem z wodą. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 220°C i pieczemy przez 15 minut. Podajemy na ciepło, choć na zimno smakują równie doskonale.

### Notes

Do przystawki świetnie sprawdzi się wytrawny Muscat. Lekki styl tego wina świetnie łączy się z delikatnymi, gotowanymi lub pieczonymi szparagami.

## Twoje notatki do przepisu: