



POPEČENI ŠPARGLJI

Chef: cvetka cmor

Kategorija: zelenjavna jed

Čas kuhanja: do 45 minut

Šparglje očistimo, operemo in dušimo v osoljeni vodi približno 15 min. Vzamemo iz lonca in dobro odcedimo.

Pekač premažemo z margarino. Šparglje polagamo po dnu posode. Šunke narežemo na podolgovate trake in jih polovico nadevamo čez šparglje.

Jajca penasto stepemo s smetano, zmeščanim maslom, sirom, soljo in poprom, dodamo pretlačeno skuto, premešamo in polovico prelijemo čez šparglje. Nato naložimo še eno plast špargljev, čez nadevamo še drugo polovico rezin šunke in prelijemo s preostalo omako. Popečemo v naprej ogreti pečici na 190 - 200 °C približno 10 minut, oz., da dobi barvo. Pekač vzamemo iz pečice, po želji okrasimo z rezinami paradižnika in damo na mizo.

Je samostojna jed.

Dober tek!

Sestavine:

- 1000 x g šparglji
- 3 x jajca
- 2 x jedilna žlica masla
- 250 x g šunke
- * x sol, poper
- 1 x kos paradižnika
- 3 x jedilna žlica naribanega sira
- * x margarina za premaz pekača
- 120 x ml smetane za kuho
- 500 x g skute (puste)