



IN ASPARAGUS WE TRUST

До чего же я люблю это зеленое чудо-растение!
Могу весь день сырую грызть и радоваться!
Но все-таки продолжаю готовить из нее вкусняхи!



Кто-то обматывает готовую спаржу хамоном, что вкусно непременно.

Да и сочетание спаржи и бекона не ново, но решила перепроверить...

Импортный бекон - не дешевое удовольствие, я вам скажу.

А вот тут нашла в мясном отделе "Сильпо" в вакуумной упаковке тонко-нарезанную сырую свиную грудинку!

Решила поэкспериментировать.



Сначала я очистила и отварила спаржу **по всем правилам**. Затем обернула каждый росток в тонкий слайс бекона.

Уложила на пергамент, посолила, поперчила и отправила в хорошо разогретую духовку до 200 градусов "гриль+обдув", буквально на 4-5 минут...

Прямо на горячую спаржу натерла пармезан!
Съесть сразу!!!

www.sifood.com.ua - In asparagus we trust