

Uvijene špargle sa slaninicom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjelisnatog testa**
- **1 vezašpargli**
- **par šnitaslanine**
- **po potrebikackavalja**
- **1jaje**
- **po potrebiesta**
- **po željipecorino romano ili parmezana**

Priprema

Lisnato testo istanjiti, pa ga iseci na podjednake delove kao na slici. U svaki deo staviti kašicicu pesta i malo pousti pecorinom ili parmezanom. Skuvati špargle, pa po dve uviti u šnit slanine.

Tako uvijene špargle postaviti kao na slici dole. Prekriti rendanim kackavaljem i premazati ulupanim belancetom.

Saviti oba kraja kao na slici. Premazati ih ulupanim žumancem i peci u predhodno zagrejanoj rerni na oko 180C dok ne porumene. Služiti toplo, priyatno!

Ostatak špargli poslužite kao prilog :)

Savet