Uvijene špargle sa slaninicom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **1 veza**špargli
- **par šnita**slanine
- **po potrebi**kackavalja
- **1**jaje
- **po potrebi**pesta
- **po želji**pecorino 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, prijatno!

Ostatak špargli poslužite kao prilog :)

Savet