

# ANIA STARMACH

## Szparagi w szynce parmeńskiej z jajkiem

### Co kupić?

- 1 pęczek zielonych szparagów
- 4 jajka
- 8 młodych ziemniaków
- 10 plastrów szynki parmeńskiej
- 1 natka koperku
- 1 łyżka masła
- oliwa z oliwek

### Jak przygotować?

1. Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie.
2. Szparagi umyj, odkrój zdrewniałe końce.
3. Wrzuć szparagi do wrzątku na 1–2 minuty.
4. Szparagi owijaj w szynkę, ułóż w naczyniu żaroodpornym i wstaw na 7–8 minut do piekarnika o temperaturze 180 stopni.
5. Jajka usmaż na maśle.
6. Wyjmij z piekarnika szparagi owinięte szynką parmeńską, podawaj z jajkiem i ziemniakami oraz posiekanym koperkiem.