

Szparagi z szynką

Szparagi z szynką – klasyka w nowej odsłonie

Delikatne szparagi owinięte w plastry szynki to **prawdziwa uczta dla podniebienia**. Ta elegancka przystawka zachwycza nie tylko smakiem, ale i wyglądem. Obgotowane i podsmażone szparagi z dodatkiem aromatycznego czosnku Knorr, otulone szynką i polane kremowym sosem z twarożku to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Danie spodoba się zarówno **tradycjonalistom**, jak i osobom lubiącym kulinarne eksperymenty. Szparagi z szynką to propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie *proste, ale wyrafinowane smaki*. Delikatność szparagów w połączeniu z szynką tworzy harmonijną kompozycję, która zachwyci każdego miłośnika dobrej kuchni.

Na jaką okazję?

Szparagi z szynką to doskonały wybór na **romantyczną kolację we dwoje**. Uznawane za afrodyzjak, stanowią idealną przystawkę do kolacji przy świecach. Podane z kieliszkiem schłodzonego białego wina stworzą niezapomniany klimat. Sprawdzą się również jako elegancka przekąska podczas spotkań rodzinnych czy przyjęć.

Czy wiesz, że?

Szparagi są dostępne przez cały rok, ale *najlepsze i najsmaczniejsze* są te majowe. Poza sezonem sprowadza się je z odległych krajów, takich jak Chiny czy Peru. Warto wiedzieć,

że szparagi można przygotować na wiele sposobów, jednak podanie ich z szynką najbardziej podkreśla ich oryginalny, delikatny smak.

Dla urozmaicenia

Kremowy [sos](#) można wzbogacić dodatkiem świeżych ziół – *bazylii*, *koperku* czy *szczypiorku*. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu odrobinę soku z cytryny lub startego parmezanu. Szparagi możesz również zawinąć w **plastry wędzonego łososia** lub boczku, uzyskując zupełnie nowe doznania smakowe.