

Zapiekanka ze szparagami i szynką

Wiosenna Uczta: Zapiekanka ze Szparagami i Szynką

Sezon na szparagi to prawdziwy skarb kulinarny, który warto celebrować wyjątkowymi potrawami. Nasza **zapiekanka ze szparagami i szynką** to eleganckie danie, które łączy w sobie delikatność szparagów z wyrazistym smakiem szynki, wszystko otulone kremowym sosem śmietanowo-jajecznym.

Soczyste szparagi, ugotowane do idealnej miękkości, harmonijnie komponują się z kawałkami szynki, tworząc doskonałe połączenie smaków. Puszysty [sos](#) na bazie zasmażki, wzbogacony mlekiem i aromatycznym wywarem ze szparagów, nadaje całości aksamitnej konsystencji. Ubite na sztywno białka sprawiają, że zapiekanka jest lekka i puszysta, a żółty ser zapiekany na wierzchu tworzy apetyczną, złocistą skorupkę.

Dla kogo?

Ta zapiekanka to propozycja zarówno dla miłośników warzyw, jak i fanów mięsnych dodatków. Połączenie delikatnych szparagów z szynką zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. To danie, które z pewnością zachwyci całą rodzinę – od najmłodszych po najstarszych.

Na jaką okazję?

Zapiekanka ze szparagami i szynką sprawdzi się doskonale jako *eleganckie danie* na rodzinny obiad czy spotkanie z przyjaciółmi. Równie dobrze smakuje w zwykły dzień, gdy masz ochotę na coś wyjątkowego. Przygotowanie zajmie około 90 minut, ale efekt końcowy z pewnością wynagrodzi włożony

wysiłek.

Czy wiesz, że?

Szparagi pochodzą z Włoch, a ich nazwa wywodzi się z greckiego słowa „asparagus”, oznaczającego młody pęd. Te szlachetne warzywa są cenione nie tylko za wyjątkowy smak, ale również za bogactwo składników odżywczych.

Dla urozmaicenia

Chcąc wzbogacić zapiekanekę, dodaj do niej makaron typu penne. Zapiekanka makaronowa ze szparagami i szynką zyska nowy wymiar smakowy. Możesz również eksperymentować z różnymi rodzajami serów – aromatyczna gouda czy intensywny parmezan nadadzą potrawie wyjątkowego charakteru.