

Szparagi zapiekane



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17979**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- pęczek zielonych szparagów
- 2 jajka
- pół szklanki maki
- Panierka : szklanka bułki tartej
- pół szklanki startego parmezanu
- sól
- pieprz
- oraz olej

Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzałem piekarnik do 200 stopni C. Blaszke lekko spryskałem olejem.

W dużej misce wymieszałem starty parmezan i bułkę tartą, doprawiłem solą i pieprzem. Odstawiłem.



- 2 Szparagi umyłem, oczyściłem z włókien, odciąłem końcówki. Obtoczyłem je w mące, następnie zanurzyłem w rozbełtanym jajku oraz w panierce. Tak przygotowane szparagi ułożyłem w jednej warstwie na blaszce. Wstawiłem do piekarnika i zapiekałem przez około 12 minut, do zezłocenia.



Twoje notatki do przepisu: