

# Francuskie Wrapy ze Szparagami

Dość długo zastanawiałam się czy kolejny post powinien znowu składać się z prywatnych zdjęć czy powinnam w końcu podzielić się z Wami nowym przepisem. Tym razem padło na przepis, ale pewnie w przyszłym tygodniu dodam zdjęcia z pożegnalnej imprezy z Polski. Co do dzisiejszego przepisu to przygotowałam go jeszcze w Polsce, gdy zaczynał się sezon na szparagi. Tutaj w USA o każdej porze roku można kupić to warzywo w dość taniej cenie. Szkoda, że w Polsce gdy nie ma sezonu cena przekracza 18 zł. ; ( Mam nadzieję, że jednak wypróbujecie taką szybko, a jakże wykwintną przekąskę gdy będziecie gościć swoich przyjaciół, czy rodzinę, bo jest to strzał w 10 !

Oryginalny przepis, który znalazłam w amerykańskiej książce zawierał pesto i uważam, że ta wersja też jest przepyszna, jednak nie zawsze mamy w domu świeżą bazylię by takie pesto przygotować, a sklepowego nawet nie radzę kupować, płaci się straszne pieniądze za chemie i składniki, które do włoskiej wersji nigdy, przenigdy by nie trafiły!

## Francuskie Wrapy ze Szparagami

### Składniki:

- 200 g szparagów (*połowa sklepowej porcji*)
- 1/2 szklanki startego sera (*najlepiej tłustego by ładnie się topił*)
- 6 plasterków szynki prosciutto
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 łyżka tymianku, bazylii, lub ziół prowansalskich
- sól, pieprz



### **Zaczynamy:**

Szparagi należy dokładnie umyć i osuszyć, następnie staramy się odłamać twarde końcówki. Jest to bardzo proste bo wystarczy wygiąć szparagi przy końcu, a wraz ze skwierczącym odgłosem odłamie się ta najtwardszą (zdrewniałą) część. Następnie gotujemy szparagi w osolonej wodzie, z odrobiną cukru przez około 4/5 minut. Najlepiej robi się to w wysokich i wąskich garnkach (*na stojąco*), ale możecie przekroić szparagi na pół i ugotować je na 'leżąco'.

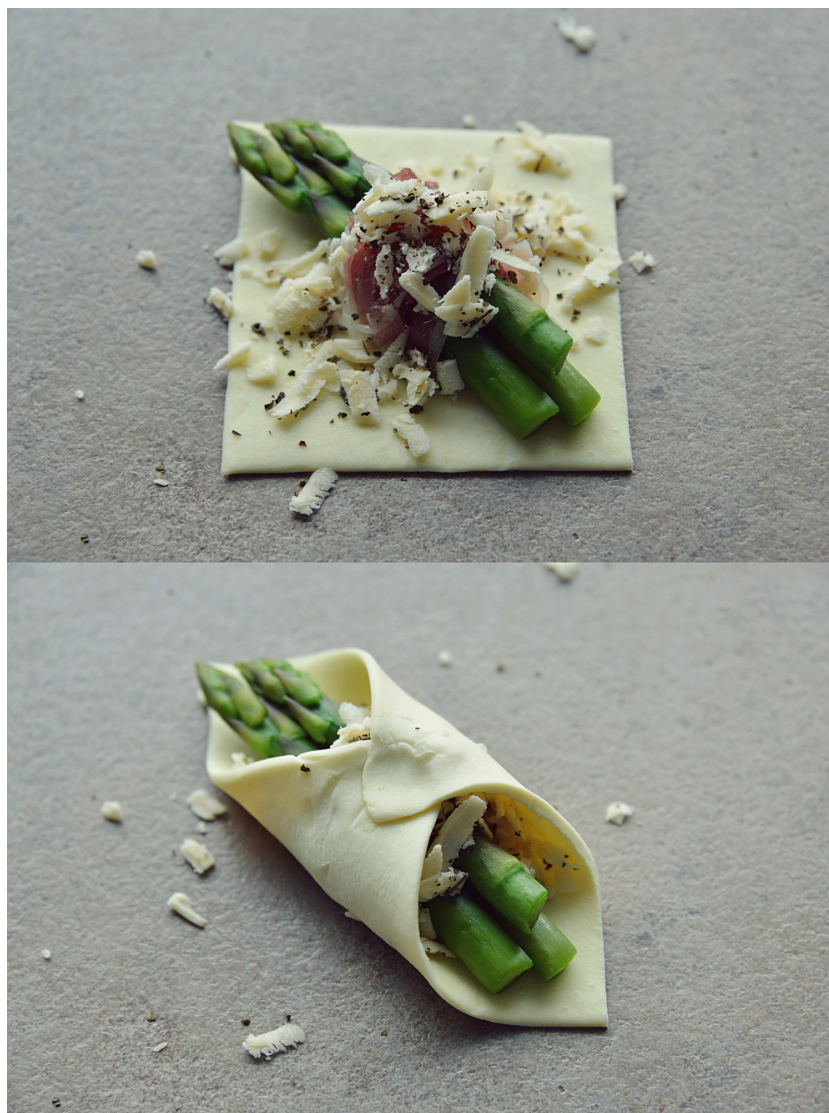


Gdy szparagi są już ugotowane i osuszone, ciasto francuskie należy pokroić na równe kwadraciki. Powinno wyjść 6 lub 8 porcji □

Ze szparagów robimy małe bukietiki, używamy do tego 3 połówek. Takie “bukietiki” owijamy szynką.



Następnie na ciasto francuskie kładziemy nasze zawijasy ze szparagami i szynką.  
Wszystko posypujemy tartym serem i ulubionymi ziołami. Łączymy przeciwległe rogi.



Gotowe wrapy układamy na pergaminie do pieczenia i rozgrzewamy piekarnik do temperatury 200°C. Zanim zaczniemy je piec, możemy posmarować ciasto rozbełtanym jajkiem lub po prostu mlekiem.

Czas pieczenia to około 15/20 minut, ważne żeby nasze wrapy ładnie się zarumieniły.



**SMACZNEGO z za oceanu!**

