

Wiązka szparagów (około 300g), 5 cienkich plastrów szynki, 3 pomarańcze z cienką skórką, 1-2 łagodne cebule, czarne oliwki, koperek, 2 łyżki oliwy sól

Szparagi oczyścić, związać w pęczki, gotować 20 minut w osolonym wrzątku. Szparagi odsączyć, ostudzić. Dwie pomarańcze sparzyć, dokładnie umyć i osuszyć, pokroić razem ze skórką w cienkie plasterki. Cebulę obrać pokroić w krążki. Z trzeciej pomarańczy wycisnąć sok, wymieszać z solą i oliwą na sos. Pęczki szparagów owinać plasterkami z szynki, ułożyć na półmisku na przemian z plasterkami pomarańczy i krążkami cebuli. Potrawę udekorować oliwkami i gałązkami koperku. Sos podać oddzielnie w sosjerce.

wg ZELPIO