






Sparanghel învelit în bacon

 Pentru: 6 porții  Gata în: > 30 minute  Dificultate: ușor

“Sparanghel și bacon, iată o combinație interesantă de arome și texturi care va transforma orice masă

Într-una de-a dreptul specială. Încearcă și tu rețeta Bunicii de sparanghel învelit în bacon!”

Ingrediente

- ✓ 12 tije de sparanghel proaspăt
- ✓ 12 bucăți (felii) bacon
- ✓ 1/2 cană zahăr brun
- ✓ 1 lingură unt
- ✓ 1 lingură sos soia
- ✓ 1/2 lingură praf de usturoi
- ✓ sare și piper după gust

Cum prepari?

1. *Spală foarte bine sparanghelul și taie-i capetele lemnoase.*
2. *Învelește fiecare sparanghel cu câte o fâșie de bacon. Este de preferat ca tot acest proces să se desfășoare cu grijă, pentru ca fâșiile de bacon să nu se destrame.*
3. *Pune câte o scobitoare la fiecare capăt pentru ca felia de bacon să rămână bine fixată.*
4. *Așază sparanghelul astfel preparat într-o tavă pentru cuptor tapetată cu hârtie de copt.*
5. *Preîncălzește cuptorul la 200 °C.*
6. *Separat, într-o tigaie, adaugă untul, zahărul brun, sosul de soia, praful de usturoi, sarea și piperul și lasă-le să fiarbă, la foc mediu, timp de aproximativ 10 minute.*
7. *Toarnă compoziția rezultată peste sparanghelul cu bacon așezat în tava pentru cuptor.*
8. *Introdu tava în cuptor și așteaptă în jur de 25 de minute, până când sunt gata.*
9. *Scoate tava din cuptor și lasă sparanghelul să se răcească*

2-3 minute.

10. Scoate scobitorile de la capete și servește.

O rețetă care îți va învălui bucătăria într-o mare de arome, sparanghelul învelit în bacon este o alegere deosebită atunci când vrei să îi surprinzi pe cei dragi!