



6

Príprava
10-15 min

Doba varenia
10 min

Ingrediencie

18 ks parge
6 plátkov parmskej unky
Olivový olej

Postup

Rúru zohrejte na 200 °C.

Pargu opláchnite a odrežte spodnú časť. Takto pripravenú pargu varte v osolenej vode 3 minúty, sceďte a dajte hneť ochladiť do studenej vody. Studenú pargu vyberte z vody a osuňte.

Vezmite 3 stonky parge a obaňte ich plátkom parmskej unky. Opakujte so všetkou pargou a parmskou unkou.

Plech na pečenie potrite olivovým olejom a poukladajte naň pargu obalenú v parmskej unke.

Pečte vo vyhriatej rúre približne 10 minút.

Tipy:

Ak sú stonky parge hrubšie, pečte o niečo dlhšie.

Podávajte so strúhaným parmezánom a redukciou z octu balsamico.