

Chřest s parmskou šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílý chřest 1 kg
- citrónová šťáva 2 lžíce
- parmská šunka 200 g
- olivový olej 1 cl
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Chřest oloupejte škrabkou od konce až pod špičky a ve vroucí osolené vodě jej uvařte al dente asi 5–7 minut. Scedte, propláchněte ledovou vodou a nechte v cedníku okapat.

2

Chřest pokapejte citronovou šťávou a opepřete. Stonky chřestu obalujte proužky parmské šunky a skládejte na talíře. Posypte jemně nadroleným nebo nahrubo nastrouhaným parmezánem. Podávejte s dobrým olivovým olejem k namáčení. Jako příloha je vhodný světlý chléb nebo bagetka.