

Grillowane szparagi z szynką prosciutto

Składniki

- 500 g** zielone szparagi
 szynka prosciutto lub specka (tyle plastrów, ile szparagów)
- 2** żółtka
 ząbek czosnku
 sól
 pieprz
- 50 ml** oliwa z oliwek
 sok z połowy cytryny

Przygotowanie:

1. Szparagi na [grill](#) odpowiednio przygotuj. Złam ich końcówki lub odetnij, następnie obierz je obieraczką do warzyw.
2. Każdego szparaga owiń szynką i grilluj, aż zarumieni się mocno z każdej strony. Grillowanie szparagów powinno zająć około 10 minut. [Grill gazowy](#) daje możliwość pełnej kontroli temperatury panującej na ruszcie grilla dzięki wbudowanemu termometrowi w pokrywę grilla.
3. W tym czasie przygotuj sos. Do miski wbij żółtka i dopraw je solą i pieprzem oraz wgnieć 0,5 ząbka czosnku. Dolewaj powoli oliwę i energicznie ucieraj, aż sos zrobi się puszysty. Stopniowo dodaj sok z cytryny i ucieraj jeszcze chwilę.
4. Grillowane szparagi polej sosem. Gotowe!