

## Articsóka serrano sonkával

**Elkészítési idő:** 40 perc

**Hozzávalók 2 főre:**

6 nagy fej articsóka  
1 fej hagyma  
150 g serrano sonka  
300 ml víz  
30 ml olívaolaj  
2 db babérlevél  
só, bors

1. Pucold meg az articsókát és tartsd egy tál citromos vízben áztatva a felhasználásáig.
2. Az apróra vágott hagymát pirítsd le és add hozzá a felkockázott serrano sonkát.
3. Ízesítsd az alapot babérlevéllel, sóval és borssal.
4. Szűrd le a vizet az articsókáról és add a pirított hagymás alaphoz. Forgasd át és párold néhány percig.
5. Ezt követően öntsd hozzá a vizet és lefedve főzd kb. 15-20 percig, amíg az articsóka megpuhul.
6. Az elkészült ételt hintsd meg friss petrezselyemmel. Friss vagy enyhén pirított kenyérrel tálalva a legeredetibb.