

Szparagi z grilla

Składniki

- pęczek zielonych szparagów
- 5** łyżek oliwy z oliwek
- 1** łyżka soku z cytryny lub octu balsamicznego
- sól morska
- pieprz świeżomielony

Przygotowanie:

1. 1. Odłamujemy twarde końcówki, myjemy i wysuszamy,
2. Szparagi smarujemy oliwą i układamy na ruszcie,
3. Grillujemy przez ok 3 -5 min z każdej strony,
4. Posypujemy solą, pieprzem, skrapiamy octem balsamicznym.
5. Tak przygotowane szparagi możemy zjeść solo lub połączyć z wybranymi dodatkami.