

Szparagi z patelni

data aktualizacji: 2020.04.20 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 pęczek szparagów,
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek,
- 1 łyżeczka soku z cytryny,
- przyprawy: sól, czarny pieprz.

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej patelnię grillową.
2. Oczyszczone szparagi posmaruj oliwą z oliwek i posyp solą.
3. Grilluj szparagi około 10 minut - powinny mieć charakterystyczne ślady po patelni, ale jednocześnie zachować jędrność i zielony kolor.
4. Przełóż na talerz i skrop sokiem z cytryny.
5. Dopraw przyprawami i posyp startym serem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35334-szparagi-z-patelni>