

Grillowane szparagi z oliwą, cytryną i parmezanem



Składniki

500 g szparagów
Świeżo wyciśnięty sok z
cytryny
4 łyżki oliwy z oliwek
Szczypta soli
Szczypta świeżo
zmielonego czarnego
pieprzu
Twardy ser typu
parmezan do podania

Opis wykonania

Wegetariańskie danie przygotowane z myślą o sezonie grillowym.

Szparagi opłucz, odłam zdrewniałe końce.

Oczyszczone szparagi posmaruj oliwą z oliwek.

Warzywa ułóż na rozgrzanym grillu i piecz przez ok. 5 minut.

Co minutę obracaj je, aby się równo przypiekły z każdej strony.

Gotowe szparagi przełóż na talerz i skrop obficie oliwą z oliwek i sokiem z cytryny.

Dopraw solą i świeżo zmielonym pieprzem.

Danie zwieńcz płatkami grubo startego parmezanu.