

Grillowanie szparagów



Opis wskazówki

Jak przygotować szparagi i jak je grillować.

Szparagi płuczemy i osuszamy. Białe szparagi obieramy obieraczką (oprócz główek). Obieramy je od góry do dołu, zaczynając pod główką, aby nie pozostały żadne włókna. Następnie obcinamy twarde, zdrewniałe końcówki ok. 2 – 5 cm szparagi od dołu. Zielone szparagi nie wymagają obierania. Obcinamy tylko zdrewniałe końcówki. Wystarczy wygiąć szparaga i końcówka sama powinna się odłamać. Tak przygotowane szparagi dajemy do lodówki do schłodzenia lub zalewamy wodą z kostkami lodu. Szparagi przed grillowaniem osuszamy i smarujemy olejem. Układamy na ruszcie i grillujemy na złoty kolor (szparagi na samym początku łatwo jest obrócić jednym ruchem dłoni, przez ich przetoczenie). Pod koniec solimy.