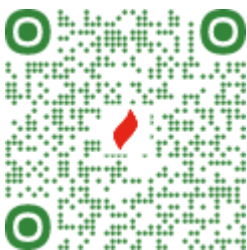




## Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 500 g  | Зелени аспержи           |
| 200 g  | Сирене бурата            |
|        | Настъргана кора от лимон |
| 5 с.л. | Зехтин                   |
| 1 ч.л. | ♦ Кориандър, млян        |
| 1 ч.л. | ♦ BBQ Пиле               |
|        | ♦ Пипер меланж на зърна  |
|        | ♦ Морска сол             |



# Аспержи на грил с бурата и кориандър

⌚ 30—35 Минути



## Подготовка

- 1 Пригответе марината със зехтина и 1 ч.л. Грил Пиле. Намажете аспержите със сместа и пригответе на грил.
- 2 Разбъркайте лимоновите корички с кориандъра и поръсете върху буратата. Полейте с малко зехтин.
- 3 Овкусете всичко със сол и черен пипер и сервирайте.