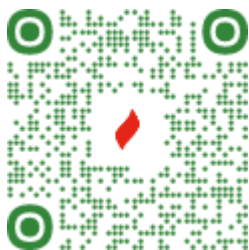




Съставки за 2 Порции

♦ = 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.