



Šparoge na žaru s burratom i korijanderom

🕒 30–35 Min   

Priprema

- 1 Prvi korak je priprema marinade za šparoge. Pomiješajte maslinovo ulje s 1 žličicom Kotányi GRILL povrća.
- 2 Zatim šparoge prelijte s pripremljenom marinadom. Šparoge stavite na grill rešetku dok ne budu gotove i imaju lijepu boju.
- 3 Na tavi ispecite sjemenke korijandera.
- 4 Šparoge sa žaru poslužite uz burratu.
- 5 Poslužite s malo svježe korice limuna, maslinovim uljem i ukrasite prženim sjemenkama korijandera.
- 6 Sve začinite solju i paprom te uživajte!

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Zelenih šparoga
250 g	Burrate
1 kom	Limuna (korica limuna)
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
3 jušne žlice	♦ Korijander u zrnu
1 čajna žličica	♦ Grill Povrće Mješavina Začina
5 jušnih žlica	Maslinovog ulja

