



## Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Zelenih špargljev
250 g	Burrate
1	Limona
5 žlic	Oljčnega olja
Ščepec	♦ Poper pisani celi
Ščepec	♦ Morska sol jodirana
3 žlice	♦ Koriander celi
1 žlička	♦ Žar smoked, začimbna mešanica

# Začinjeni šparglji na žaru z burrato in koriandrom

🕒 30–35 Min 

## Priprava

- 1 Najprej pripravite marinado za šparglje. Zmešajte oljčno olje z 1 čajno žličko začimbne mešanice žar smoked.
- 2 Nato šparglje premažite z marinado, jih postavite na žar ter pecite dokler niso fino pečeni in imajo lepo bravo.

**NAMIG:** Če so šparglji bolj debeli, jih je potrebno olupiti in odrezati konce.

- 3 V ponvi popecite semena koriandra.
- 4 Šparglje servirajte z burrato in jed izpopolnite z nekaj oljčnega olja, naribano limonino lupinico ter pečenimi koriandrovimi semeni.
- 5 Za konec vse skupaj začinite s soljo in poprom ter uživajte.

