



przepisy.pl

Grillowane szparagi z serem feta i orzechami włoskimi



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- zielone szparagi - 1 pęczek
- orzechy włoskie - 100 gramów
- Przyprawa płatki czosnku z ziołami prowansalskimi Knorr** - 2 łyżki
- Przyprawa Za'atar Knorr** - 1 łyżeczka
- natka kolendry - 1 pęczek
- kostka sera feta - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 40 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Szparagi obierz, odetnij zdrewniałą końcówkę i zblanszuj w lekko osolonej wodzie przez 3 minuty. Po tym czasie przełóż do miski z zimną wodą i lodem aby zupełnie wystygły i nabrały intensywnego zielonego koloru.
2. Kolendrę i orzechy posiekaj, zetrzyj skórkę z cytryny, a ser feta rozkrusz do miseczki.
3. W dużej misce zamarynuj odcedzone szparagi w oliwie, przyprawie Czosnek Knorr, kolendrze i cytrynie. Następnie grilluj i gotowe ułóż na talerzu polewając pozostałą marynatą.
4. Na wierzchu posyp pokruszoną fetą, orzechami i przyprawą Za'atar Knorr.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl