



przepisy.pl

Grillowane karczochy z sosem Harissa



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karczochy marynowane - 2 opakowania
- oliwa - 4 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Ketchup Hellmann's z miodem** - 100 mililitrów
- Przyprawa Harissa Knorr** - 1 łyżeczka
- jogurt bałkański - 100 mililitrów
- miód - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Karczochy odcedź. Czosnek i natkę pietruszki posiekaj. Karczochy zamarynuj w oliwie, otartej skórce z cytryny, czosnki i pietruszce.
2. Następnie grilluj po 2-3 minuty z każdej strony.
3. Sos Hellmann's połącz z jogurtem i przyprawą Harissa Knorr.
4. Sos dopraw miodem, opcjonalnie sokiem z cytryny i podawaj z grillowanymi karczochami.

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