



# Grillowane szparagi

przepisy.pl



15 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- szparagi - 12 sztuk
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- ser cheddar starty - 1 szklanka
- pieczarki - 100 gramów
- cytryna - 0.5 sztuk
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 5 łyżek
- oliwa - 5 łyżek

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

## Sposób przygotowania:

1. Szparagi oczyścić, umieścić we wrzątku na 3 minuty, a następnie przełożyć do wody z kostkami lodu. Wyciągnij je i odsącz.
2. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z sokiem z cytryny, oliwą oraz wodą.
3. Pieczarki pokrój w plasterki i zalej je sosem.
4. Szparagi piecz na grillu lub ruszcie do momentu, gdy pojawią się na nich ciemne paski. Blachę wyściel pergaminem, na niego połóż szparagi i posyp startym cheddarem. Zapiekaj, do czasu, kiedy ser się rozpuści. Podawaj z sałatką z pieczarek.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)