



Grillēti sparģeļi ar kazas siera krēmu

Sastāvdaļas:

500 grami svaigu sparģeļu (1 kg, ja kā galvenais ēdiens)

100 grami kazas siera

150-200 grami saldā krējuma (atkarībā no kazas siera struktūras)

2 tējkarotes skābā krējuma (ar zemu tauku procentu)



Krēma pagatavošana: kazas sieru sagriež gabaliņos un sablenderē kopā ar saldo un skābo krējumu, līdz masa ir viendabīga. Pasniedz siltu vai aukstu kopā ar grillētiem vai tvaicētiem sparģeļiem. Pārber ar smalki grieztiem lociņiem.

Grillēšana: izvēlas tievus sparģeļus, vai arī gareniski sagriež resnākus. Aplej ar labu olīveļļu vai rapšu eļļu. Pats grillēšanas process notiek ātri, jo sparģeļu kāti strauji maina krāsu. Pārber ar sāli, ja nepieciešams.