



Grillēti spargēļi

Sastāvdaļas:

600-800 grami spargēļu

Augu eļļa

Balzamiko vīna etiķis



Pagatavošana: spargēļiem nogriež kātu galus, ja nepieciešams, un vāra sālsūdenī, 3-8 minūtes. Nomazgā zem auksta, tekoša ūdens un notecina. Kad spargēļi nožuvuši, tos apsmidzina ar eļļu un grillē – uz grila liekot, kad tas sakarsēts līdz augstai temperatūrai, bet gatavojot 3-4 minūtes vidējā temperatūrā no katras puses, līdz spargēļi paliek mīksti un viegli sadalāmi. Pasniedz karstus, viegli pārlietus ar balzamiko vīna etiķi, lai gan labi garšos arī līdz istabas temperatūrai atdzisuši spargēļi. Spargēļus grillēšanai var sagatavot līdz 24 stundām iepriekš.