



Grillowane szparagi w bekonie

Autor: najlepszewkuchni.pl

Gdy sezon grillowy w pełni, nie można zapomnieć o grillowanych szparagach z boczkiem. To idealna przystawka, która na pewno zrobi duże wrażenie na gościach.

Przygotowanie

Krok 1

Szparagi umyj i pokrój twarde części. Oliwę wymieszaj z solą, ziołami i pieprzem. Tak powstałą marynatą natrzyj dokładnie szparagi.

Krok 2

Każdy szparag owiń na środku plasterkiem boczku.

Krok 3

Szparagi grilluj z każdej strony po 5-7 minut. Pod koniec grillowania polej szparagi sokiem z cytryny. Smacznego!

Danie: **Kolacja**,

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

1 pęczek zielonych szparagów

300 g boczku w plasterkach

3 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka ziół prowansalskich

sok z cytryny