



SZPARAGI ZIELONE GRILLOWANE Z LICZI I KOZIM SEREM

Składniki:

- 200 g zielonych szparagów
- liczi z w puszcze - około 200 g
- serek kozi biały - około 75 g
- 50 ml octu balsamicznego
- 100 g pomidorów koktajlowych czerwonych i żółtych
- mix sałat - około 300 g
- 2 łyżeczki cukru (1 łyżeczka cukru do gotowania szparagów oraz 1 łyżeczka do podgrzania szparagów)
- 1 łyżeczka masła
- sól

Wykonanie:

- szparagi umyć i odciąć końcówki
- zagotować w garnku wodę z solą, cukrem i masłem, dodać szparagi i gotować przez około 7 minut
- owoce liczi odsączyć i za pomocą łyżeczki do mokki do środka każdego owocu włożyć odrobinę koziego sera
- pomidory koktajlowe umyć i w przypadku większych owoców przekroić na pół
- na każdym talerzu położyć garść mix-u sałat, kilka kulek liczi oraz kilka pomidorów
- wymieszać ocet balsamiczny z cukrem i przelać na patelnię
- przed samym serwowaniem ugotowane szparagi podgrzać na patelni z octem balsamicznym i cukrem
- na każdym talerzu - na sałacie - ułożyć kilka ciepłych szparagów

Autorem przepisu jest Tomasz Kosiński - Akademia Kulinarna "Gotuj z nami" / No 1-Restaurant & Wine Bar.