

## Dzień Dobry TVN: Grillowane zielone szparagi w bekonie z sosem greckim



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szparagi zielone</b>	16 szt.
<b>chudy boczek</b>	8 plastrów
<b>Grill - przyprawa ziołowa</b>	2 łyżki
<b>pomidor malinowy</b>	2 szt.
<b>sos sałatkowy grecki</b>	1 op.
<b>jogurt naturalny</b>	100 ml
<b>musztarda sarepska</b>	1 łyżka
<b>sok z cytryny</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Opakowanie sosu sałatkowego greckiego wsypać do miseczki, dodać musztardę, zalać jogurtem, dokładnie wymieszać, doprawić sokiem z cytryny i odstawić w chłodne miejsce na 10 minut. Szparagi opłukać, odciąć zdrewniałe końcówki, obrać i krótko gotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem cukru. Następnie szparagi przełożyć do zimnej wody z lodem. Bacon rozłożyć na desce, po dwa plastry jeden na drugim i posypać przyprawą Grill ziołowy Prymat. Na plastrach bekonu ułożyć po 4 szparagi, zawinąć. Tak przygotowane szparagi zgrillować na średnio rozgrzanym grillu. Podawać z sosem greckim i pomidorami malinowymi.