

KIEŁBASKI Z GRILA

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74



smakuje wszedzie zwlaszcza w plenerze na swierzym powietrzu

Czas przygotowania: 20 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 30 PLN
Kaloryczność: 450 kCal

Potrzebne składniki:

- kiełbasa turystyczna - 1 kg
- oregano - 1 op.
- bazylią - 1 op.
- oliwa z oliwek - 1 szt.

Przydatne akcesoria:

widelki do przewracania , widelce

Etapy przyrządzania:

1.



kiełbaske pukładać na ruszcie polac oliwa z oliwek i posypac ziołami , najpierw oregano a na koncu bazylią . smakuje wybornie . podawac z ostrą musztardą

Jak podawać?

na papierowej tacce z ostrą musztardą i keczupem piwo do popicia wskazane

Uwagi:

kiełbaske trzeba często przewracac zeby zarumieniała sie równiutko można przed pieczeniem natrzeć czosnkiem lub posypac czosnkiem w proszku