

Grillowane parówki w ziołach

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pychotka

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- parówki - 8 szt.
- boczek wędzony w plasterkach - 8 szt.
- plastry żółtego sera pokrojone w słupki - 4 szt.
- gałązki tymianku - 8 szt.

Etapy przyrządzenia:

1. Parówki obrać i naciąć wzdłuż z jednej strony. W powstałą kieszonkę włożyć słupki sera. Każdą parówkę owinać plasterkiem boczku i spiąć wszystko wykałaczką. Na każdą parówkę położyć gałązkę tymianku. Parówki położyć na tacce do grillowania i piec na grillu 5 5 minut z każdej strony. Podawać z pieczywem i surówkami.

Jak podawać?

z ciemnym pieczywem i surówkami

