PROSTE PRZEKĄSKI Z GRILLA

przepisy.pl

przepisy.pl

Roladki z bakłażana z czerwoną papryką i kozim serem

Składniki:

- [ ] **Przyprawa do pikantnego grilla Knorr** - 2 łyżki
- [ ] bakłażan - 2 sztuki
- [ ] sól - 2 łyżki
- [ ] marynowana papryka ze słoika - 100 gramów
- [ ] ser kozi twardy - 100 gramów
- [ ] doniczka bazylii - 1 sztuka
- [ ] suszone pomidory - 100 gramów

40 minut | 6 osób | Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany pokrój wzdłuż na plastry, obficie oprósz solą i odstaw na 10 minut, aby puściły sok. Potem wypłucz je pod zimną wodą, usuwając sól, a następnie osusz papierowym ręcznikiem. Bakłażany oprósz przyprawą do pikantnego grilla, nada ona potrawie wyrazistego smaku.

2. Bakłażany ułóż na desce, na każdy plaster połóż kawałek papryki, kozi ser i kilka listków bazylii oraz suszone pomidory. Całość dokładnie zroluj i zabezpiecz wykałaczką.

3. Grilluj na tackach pod przykryciem przez około 20 minut, przekręcając roladki co jakiś czas.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

przepisy.pl

Łódeczki ziemniaczane

30 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- [ ] ziemniaki upieczone - 4 sztuki
- [ ] **Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** - 4 łyżki
- [ ] **Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- [ ] cukinia - 1 sztuka
- [ ] łosoś wędzony - 4 plastry
- [ ] cebula czerwona posiekana - 1 sztuka
- [ ] starty ser cheddar - 4 łyżki
- [ ] kiełki słonecznika, garstka - 1 sztuka
- [ ] sos Tabasco, kilka kropel
- [ ] oliwa z oliwek - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki przekrój wzdłuż na połówki, a następnie wydrąż je łyżką stołową – powstałe łódeczki oprósz przyprawą Knorr. Wydrążony miąższ pokrój w drobną kostkę.

2. Cukinię oraz cebulę pokrój również w drobną kostkę i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Zdejmij z ognia, dodaj miąższ z ziemniaków, pokrojonego drobno łososia oraz starty ser. Farsz dopraw do smaku i wymieszaj.

3. Przygotowanym farszem napełnij połówki ziemniaków i ułóż na aluminiowej tacce do grilla.

4. Łódeczki opiekaj ok. 10 minut uważając, aby nie przypaliły się.

5. W miseczce połącz sos czosnkowy Hellmann's z sosem Tabasco i wymieszaj. Gotowe łódeczki przełóż na półmisek i udekoruj kiełkami słonecznika. Podawaj z sosem Hellmann's Czosnkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

przepisy.pl

Grillowane szparagi

15 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] szparagi - 12 sztuk
- [ ] **Sos sałatkowy koperkowo-ziołowy Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] ser cheddar starty - 1 szklanka
- [ ] pieczarki - 100 gramów
- [ ] cytryna - 0.5 sztuk
- [ ] sól - 0.2 łyżeczek
- [ ] pieprz
- [ ] woda - 5 łyżek
- [ ] oliwa - 5 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Szparagi oczyść, umieść we wrzątku na 3 minuty, a następnie przełóż do wody z kostkami lodu. Wyciągnij je i odsącz.

2. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z sokiem z cytryny, oliwą oraz wodą.

3. Pieczarki pokrój na plasterki. Zalej sosem pieczarki.

4. Szparagi piecz na grillu lub ruszcie do momentu, gdy pojawią się na nich ciemne paski. Blachę wyściel pergaminem, na niego połóż szparagi i posyp startym cheddarem. Zapiekaj, do czasu, kiedy ser się rozpuści. Podawaj z sałatką z pieczarek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

przepisy.pl

Słodkie ziemniaki z rozmarynem

Składniki:

- [ ] słodkie ziemniaki - 4 sztuki
- [ ] **Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- [ ] ząbki czosnku - 4 sztuki
- [ ] świeży rozmaryn gałązki - 4 sztuki
- [ ] oliwa z oliwek - 8 łyżek

30 minut | 4 osoby | Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie umyj i pozostaw w skórze. Następnie pokrój w plastry grubości 1 centymetra.

2. Czosnek drobno posiekaj. Z rozmarynu zdejmij same igiełki.

3. W misce wymieszaj oliwę z czosnkiem, rozmarynem i przyprawą Knorr.

4. Plastry ziemniaków zamocz w marynacie na 10 minut, następnie grilluj, aż zrobią się rumiane z każdej strony. W trakcie smażenia polewaj pozostałą marynatą. Doskonale smakują samodzielnie lub jako dodatek do mięs i ryb.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Grzanki z grillowaną gruszką

przepisy.pl

30 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] **Przyprawa do pikantnego grilla Knorr** - 1 łyżeczka
- [ ] świeże gruszki - 2 sztuki
- [ ] bagietka - 1 sztuka
- [ ] garść rukoli - 2 sztuki
- [ ] ser pleśniowy np. Gorgonzola - 40 gramów
- [ ] pestki słonecznika - 1 łyżka
- [ ] oliwa z oliwek - 6 łyżek
- [ ] ząbek czosnku - 1 sztuka
- [ ] natka pietruszki - 0.5 pęczków
- [ ] syrop balsamiczny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Gruszki obierz, wytnij gniazda nasienne i pokrój w ósemki. Oliwę (2 łyżki) wymieszaj z przyprawą do pikantnego grilla i wymieszaj – zamarynuj gruszki i odstaw na kilka minut. Pestki słonecznika upraż na suchej rozgrzanej patelni.

2. Po tym czasie gruszki usmaż na rozgrzanym grillu – ok. 5-8 minut. Bagietkę pokrój na 2 centymetrowej grubości kromki pod skosem. Pozostałą oliwę wymieszaj z posiekanym czosnkiem i natką pietruszki. Ziołową oliwą nasmaruj kromki pieczywa z obu stron.

3. Na każdą kromkę nałóż porcję rukoli (zwiń ją ścisło w niewielkie gniazdko), grillowaną gruszkę oraz odrobinę pokruszonego sera.

4. Tak przygotowane grzanki połóż na ruszcie rozgrzanego grilla i opiekaj przez 3-5 minut. Pilnuj grzanek przez cały czas, gdyż łatwo mogą się przypalić. Po opieczeniu grzanki zdejmij z grilla, polej odrobiną balsamicznego syropu i posyp prażonym słonecznikiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

przepisy.pl

Grillowane bakłażany z octem, serem feta i miętą

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] bakłażan - 2 sztuki
- [ ] **Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- [ ] ser feta - 0.5 units:unit
- [ ] ocet balsamiczny - 60 mililitrów
- [ ] pomidorki cherry - 100 gramów
- [ ] czosnek - 3 ząbki
- [ ] tymianek
- [ ] mięta
- [ ] oliwa z oliwek - 80 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany pokrój wzdłuż na cienkie plastry. Pomidorki przekrój na pół.
2. Kostkę rosołową Knorr rozetrzyj w oliwie z oliwek i natrzyj nią bakłażana.
3. Dodaj również posiekane listki tymianku i posiekany czosnek. Marynuj przez 10 minut.
4. Bakłażany grilluj z obu stron, aż nabiorą ciemnnej barwy. Pod koniec smażenia dodaj połówki pomidorków, całość skrop połową octu.
5. Kiedy pomidorki zrobią się ciepłe, przełóż wszystko do miseczek i skrop pozostałym octem.
6. Dodaj do każdej porcji małe kawałki sera feta (możesz go pokruszyć) i udekoruj listkami mięty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

przepisy.pl

Hot dogi z grillowanymi kiełbaskami

15 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] bułki do hot-dogów - 4 sztuki
- [ ] **Sos sałatkowy koperkowo-ziołowy Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] kiełbaski - 4 sztuki
- [ ] boczek - 4 plastry
- [ ] ser żółty - 4 plastry
- [ ] **Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- [ ] **Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- [ ] musztarda - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Bułki przekrój wzdłuż na pół, nie rozcinając ich do końca.
2. Przygotuj sos. Połącz w misce Majonez Babuni Hellmann's, Ketchup Hellmann’s Łagodny, musztardę i sos sałatkowy Knorr.
3. Ponacinane kiełbaski i grilluj przez kilka minut, aż się zarumienią.
4. Kiełbaski zawiń w plaster sera i boczku, a następnie umieść je ponownie na ruszcie.
5. Bułki połóż na grillu.
6. Kiedy ser zacznie się rozpuszczać, włóż kiełbaski do bułek, dodaj sos.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

przepisy.pl

Sałatka z grillowanych warzyw

Składniki:

- [ ] cukinia - 1 sztuka
- [ ] bakłażan - 1 sztuka
- [ ] **Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] ząbek czosnku - 1 sztuka
- [ ] cytyna - 1 sztuka
- [ ] czerwona papryka - 1 sztuka
- [ ] oliwa z oliwek - 8 łyżek

45 minut | 4 osoby | Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Warzywa dokładnie umyj. Cukinię i bakłażana pokrój w plastry o grubości 0,5 cm. Paprykę oczyść z gniazd nasiennych i sam miąższ pokrój w dość duże i równe kawałki.

2. Sos sałatkowy Knorr połącz w misce z oliwą, rozdrobnionym czosnkiem, startą skórką i sokiem z cytryny.

3. Wymieszaj sos z warzywami i odstaw na 10 minut, aby dobrze się zamarynowały.

4. Teraz grilluj wszystkie warzywa po kilka minut z każdej strony, aż będą rumiane i miękkie. Sałatkę możesz podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno. Jest doskonałym dodatkiem do obiadu i wszelkich dań z grilla.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Sałatka z grillowanych ziemniaków z kurkami i wędzonym boczkiem

przepisy.pl

55 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] ziemniaki średniej wielkości - 300 gramów
- [ ] **Przyprawa do pikantnego grilla Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] **Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] kurki świeże - 100 gramów
- [ ] boczek wędzony w plastrach - 12 sztuk
- [ ] cebula biała - 2 sztuki
- [ ] garść rukoli - 2 sztuki
- [ ] rozmaryn świeży gałązka - 1 sztuka
- [ ] masło - 1 łyżka
- [ ] oliwa z oliwek - 50 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki wyszoruj szczoteczką i osusz papierowym ręcznikiem i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika – piecz do miękkości, następnie wystudź.

2. Plastry boczku umieść między dwoma arkuszami pergaminu, połóż na blasze do pieczenia i przyciśnij drugą blachą. Wstaw do piekarnika razem z ziemniakami i piecz 20 minut.

3. Masło rozgrzej na patelni, przesmaż pokrojoną w kostkę cebulę (1 szt.), po chwili dodaj kurki, dodaj posiekany rozmaryn i smaż chwilę razem. Dopraw do smaku.

4. Wystudzone ziemniaki pokrój w centymetrowej grubości plastry. Oliwę wymieszaj z przyprawą do grilla Knorr i polej ziemniaki – ułóż na rozgrzanym grillu i smaż po 3-4 minuty z obu stron.

5. W salaterce wymieszaj grillowane ziemniaki, rukolę, pokrojoną w piórka cebulę oraz kurki. W miseczce wymieszaj 3 łyżki oliwy z 3 łyżkami wody i wymieszaj – powstałym sosem polej sałatkę. Upieczony boczek połam na mniejsze kawałki i posyp sałatkę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl