



# 9 KIEŁBASEK, NA KTÓRE ZAMIENISZ KLASYCZNA KIEŁBASE





przepisy.pl

# Biała kiełbasa z chrupiącą skórką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- biała kiełbasa - 400 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- syrop klonowy - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 50 mililitrów
- chrzan - 50 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 50 mililitrów
- sos tabasco - kilka kropel

## Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę grilluj na średnio rozgrzanym grillu na tackach aluminiowych. Podczas grillowania smaruj ją co jakiś czas syropem klonowym rozmieszonym z Przyprawą do grilla Knorr. Uważaj, bo syrop będzie ulegała stopniowej karmelizacji. Skórka wtedy robi się chrupiąca ale może się łatwo przypalić.
2. Grillowaną kiełbasę podawaj z dipem otrzymanym z połączenia ketchupu Hellmann's, chrzanu, majonezu Hellmann's i sosu tabasco.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



# Currywurst

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- biała kiełbasa - 400 gramów
- miód - 1 łyżka
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- curry madras - 2 łyżki
- szalotka - 2 sztuki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 150 mililitrów
- kumin rzymski - 1 łyżeczka
- olej rzepakowy - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. W miseczce wymieszaj łyżkę miodu, trzy łyżki wody oraz łyżkę Przyprawy do grilla Knorr. Całość delikatnie podgrzewając wymieszaj ze sobą.
2. Kiełbaski grilluj na średnio rozgrzanym grillu, na tackach aluminiowych. Kiełbaski cały czas smaruj wcześniej przygotowaną bejcą z miodu tak aby skórka kiełbasy zrobiła się rumiana i chrupiąca.
3. W międzyczasie przygotuj sos. W tym celu w małym garnuszku podsmaż posiekaną szalotkę, dodaj ketchup Hellmann's, curry i kmin rzymski. Całość zagotuj, dopraw na koniec do smaku posiekaną natką. Kiełbaski polej ciepłym sosem i posyp z wierzchu szczyptą curry.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Frankfurterki po góralsku



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- frankfurterki - 8 sztuk
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- oscypki - 3 sztuki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 gramów
- ogórki kiszane - 2 sztuki
- wędzony boczek w cienkich plastrach - 15 sztuk
- szczypiorek - 1 pęczek

## Sposób przygotowania:

1. Kiełbaski natnij wzdłuż do połowy. W nacięciu wciśnij kawałek sera i pół plasterka ogórka kiszanego. Kiełbaski delikatnie oprósz Przyprawą do grilla Knorr i zawiń w cienkie plastry boczku.
2. Kiełbaski grilluj na średnio rozgrzanym grillu przez około 15 minut. grilluj cały czas obracając kiełbaski wokół własnej osi, tak aby były rumiane i chrupiące. Podawaj z ketchupem Hellmann's ognistym wymieszanym z posiekanym szczypiorkiem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Frankfurterki z serem feta



## Składniki:

- frankfurterki - 8 sztuk
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- szynka szwarcwaldzka - 8 plastrów
- ser feta - 100 gramów
- czerwona marynowana papryka - 1 sztuka
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem**

 20 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Kiełbaski natnij do połowy po całej długości.
2. W nacięciu wciśnij kawałek wykrojonego sera feta i cienki plasterk marynowanej papryki. Kiełbaski zawiń w cienkie plastry szynki.
3. Grilluj na średnio rozgrzanym grillu przez około 15 minut cały, czas obracając kiełbaski wokół własnej osi, tak aby były rumiane i chrupiące. Podawaj z dipem czosnkowym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Kaszanka grillowana w cebuli



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- duże cebule - 8 sztuk
- kaszanka - 3 sztuki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 3 łyżki
- jabłko - 1 sztuka
- olej roślinny - 3 łyżki
- majeranek - 1 łyżka
- oscypek - 2 sztuki

## Sposób przygotowania:

1. Z nieobranej cebuli zetrnij z góry ok. 2 cm. Łyżką wydrąż cebule tak aby zostały dwie warstwy.
2. Kaszankę obierz i rozdrobnij widelcem. Cebulę wydrążoną ze środka pokrój w kosteczkę i podsmaż na oleju na złoty kolor. Do cebuli dorzuć kaszankę i smaż ją chwile aż zupełnie się rozpadnie. Następnie dodaj ketchup Hellmann's, dzięki niemu kaszanka będzie bardziej soczysta. Na końcu dodaj drobno pokrojone jabłko. Farsz dopraw do smaku majerankiem i Przyprawą do grilla Knorr.
3. Do farszu dodaj część startego oscypka. Tak przygotowaną kaszankę umieść w cebulach. Górę posyp startym oscypkiem.
4. Cebule piecz na grillu pod przykryciem około 30 minut, tak aby kaszanka była ciepła.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Kaszanka grillowana w papilotach



 35 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kaszanka - 400 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 150 gramów
- jabłko - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- śliwki suszone wędzone - 50 gramów
- majeranek - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Z kaszanki zdejmij skórę. Kaszankę pomieszaj z posiekanym czosnkiem, majerankiem, pokrojonym w kostkę jabłkiem, kawałkami śliwki, podsmażoną i pokrojoną w pół-plasterki cebulką. Całość dopraw Przyprawą do grilla Knorr i odrobiona ketchupem Hellmann's .
2. Kaszankę zawiń w pergamin na następnie zawiń w folię aluminiową . Tak przygotowaną kaszankę grilluj na średnio rozgrzanym grillu pod przykryciem około 30 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Kiełbasa faszerowana smażoną cebulą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kiełbasa np. śląska - 600 gramów
- Sos Hellmann's CHILLI**
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 2 sztuki
- parmezan - 50 gramów
- bułka tarta - 50 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 3 łyżki
- majeranek suszony - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę natnij po środku po długości. Wciskając palcem farsz do środka zrób po środku miejsce na farsz.
2. Cebule pokrój w pół plasterki podsmaż na rozgrzanej ramie na złoty kolor. Cebule dopraw do smaku łyżką przyprawy do grilla i majerankiem. Farsz odstaw do przestygnięcia. Zimny farsz wciśnij w nacięcie kiełbasy i posyp po wierzchu pomieszanym z serem i bułka tarta.
3. Kiełbasę grilluj na tackach aluminiowych na średnio rozgrzanym grillu około 30 minut przekręcając ją co jakiś czas na boki. Kiełbasę podawaj z polaną sosem chili Hellmann 's.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





# Szaszłyk z parówek

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- parówki - 4 sztuki
- boczek - 8 plastrów
- cebulki marynowane - 8 sztuk
- ogórki kiszane - 3 sztuki
- suszone śliwki - 8 sztuk
- dojrzałe pomidory - 3 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sok z 1 limonki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- posiekany szczypiorek - 2 łyżki
- posiekana natka kolendry - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Parówki obierz z folii i pokrój na mniejsze około 2 cm kawałki. Każdy kawałek z osobną zawiń w plaster boczku.
2. Na patyczki od szaszłyków nadziewaj po kolei kawałek parówki, marynowane cebulki, kawałek kiszzonego ogórka i suszonej śliwki.
3. Parówki grilluj na tackach aluminiowych na średnio rozgrzanym grillu. Grilluj około 20 minut przekręcając szaszłyki co jakiś czas. Gotowe szaszłyki podawaj z salsa pomidorową
4. Przygotuj salsę. Pomidory pokrój w 0,5 cm kostkę, cebulę pokrój w bardzo drobną kostkę, podobnie chili i czosnek. Dodaj kolendrę, szczypior, oliwę i ketchup Hellmann's. Wszystko razem dokładnie wymieszaj. Całość dopraw do smaku sokiem z limonki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Szaszłyki z kielbasa i pieczarkami



## Składniki:

- kielbasa np. śląska - 600 gramów
- pieczarki - 16 sztuk
- Sos Hellmann's CHILLI**
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- zielone oliwki - 15 sztuk
- olej roślinny - 1 łyżka

 30 minut  6 osób  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Kielbasę pokrój w ok. 1 cm grubości talarki. Czerwoną cebulę pokrój w części a pieczarki przekrój na pół. Warzywa połącz z olejem i Przyprawą do grilla Knorr i dokładnie wymieszaj.
2. Na patyki szaszłyków nadziewaj talarek kielbasy, cebulkę, pieczarkę i oliwkę. Nadziewaj tak aby na szaszłyku były co najmniej po trzy składniki każdego rodzaju.
3. Szaszłyki grilluj na tackach aluminiowych, na średnio rozgrzanym grillu około 20 minut, przekręcając je co jakiś czas. Gotowe szaszłyki podawaj z sosem chilli Hellmann's.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Herbata a la whisky on the rocks



## Składniki:

- Lipton Amazingly Grey** - 2 sztuki
- syrop rumowy - 4 łyżki
- plasterki cytryny - 2 sztuki
- gałązka rozmarynu - 2 sztuki

 15 minut  3 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Herbatę Lipton zalej 300 ml gotującej się wody. Napar przykryj spodkiem odstaw na bo na około 1 minutę aby dobrze się zaparzył.
2. Mocny napar herbaciany przelej do szklanek wypełnionych lodem schłodź. Zimny napój przecedź do dzbanka oddzielając go od kostek lodu.
3. W szklance do whisky o szerokim dnie wrzuć trzy cztery kostki lodu. Do szklanki dodaj plaster cytryny kawałek rozmarynu oraz dwie łyżki syropu . Tuż przed podaniem do połowy szklanki wlej zimny napar z herbaty.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](http://www.facebook.com/przepisypl)