



7 NAJLEPSZYCH PRZEPISÓW NA GRILLOWANĄ KIEŁBASKĘ



przepisy.pl



przepisy.pl

Szaszłyki z kiełbasy i boczku



Składniki:

- kiełbasa śląska - 1.5 kilogramów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 4 łyżki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- cebulka szalotka - 10 sztuk
- śliwki węgierki (lub inne kwaśne śliwki) - 10 sztuk
- boczek - 150 gramów

 40 minut  5 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę przekrój wzdłuż na pół i pokrój w kawałki o długości 2 cm.
2. Cebulkę w łupinach wrzuć na dwie minuty do gotującej się wody, po tym czasie zahartuj ją w zimnej wodzie, obierz i przekrój na cztery części.
3. Śliwki przekrój na ćwiartki, wcześniej usuń z nich pestki. Boczek pokrój w grubą kostkę o wymiarach centymetr na centymetr.
4. W misce pomieszaj Przyprawę do grilla Knorr z ketchupem Hellmann's. Przyprawa do grilla nada potrawie odpowiedni smak, natomiast ketchup podczas grillowania skarmelizuje się na powierzchni szaszłyka i powstanie pikantna i chrupiąca glazura. W powstałej marynacie wymieszaj wszystkie składniki.
5. Zaczynając od cebulki, nadziewaj po kolei wszystkie składniki na patyczki do szaszłyków.
6. Gotowe szaszłyki grilluj na tacy aluminiowej, na średnio rozgrzanym grillu, przez około 10 minut.

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



przepisy.pl

Grillowane kielbaski z serem feta



Składniki:

- kielbasa na grilla - 8 sztuk
- Naturalna Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- ser feta - 1 sztuka

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kielbaski przetnij wzdłuż tak, aby powstała kieszonka.
2. Ser feta pokrój w długie prostokąty i umieść je w kieszonkach.
3. Całość oprósz przyprawą Knorr i smaź na grillu, aż kielbaski będą rumiane. Możesz również użyć innego rodzaju sera, np. mozzarelli.

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-ziółowy 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



Kiełbasa z grilla z sosem chrzanowo-musztardowym

przepisy.pl



Składniki:

- kiełbaski - 500 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- musztarda Dijon - 3 łyżki
- chrzan - 2 łyżki

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W miseczce połącz sos sałatkowy Knorr z Majonezem Babuni Hellmann's, śmietaną, musztardą i chrzaniem. Pozostaw dressing w lodówce na godzinę.
2. Kiełbaski ponacinaj w kratkę.
3. Grilluj kiełbaski przez 10 minut, obracając je kilkakrotnie.
4. Podawaj kiełbaski z chrzanowo-musztardowym sosem i pieczywem podgrzany na grillu.

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



przepisy.pl

Nacinane kiełbaski



Składniki:

- kiełbasa grillowa - 6 sztuk
- Przyprawa do mięs Knorr**
- wędzony boczek - 150 gramów
- ser żółty
- Ketchup Hellmann's Łagodny**

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Podziel kiełbaski na porcje po 100 gram i ponacinaj do połowy grubości w dwucentymetrowych odstępach.
2. Pokrój ser i boczek w plastry. W nacięcia kiełbaski powkładaj po plasterze sera oraz boczku.
3. Posyp kiełbaski Przyprawą do mięs Knorr.
4. Opiekaj je na rozgrzanym ruszcie do momentu, gdy ser zacznie się topić. Polej gotowe kiełbaski ketchupem Hellman's, podawaj z białym pieczywem.

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



przepisy.pl

Szaszłyki z indyka z chorizo



Składniki:

- pierś z indyka - 300 gramów
- Naturalna Przyprawa do kurczaka pikantna Knorr** - 4 łyżki
- kiełbasa chorizo - 2 sztuki
- cebula czerwona - 2 sztuki
- oliwa - 0.5 szklanek
- patyki do szaszłyków

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku 1,5 centymetra, cebule w cząstki, a kiełbasę w grubsze plasterki.
2. Do mięsa dodaj oliwę oraz przyprawę Knorr. Odstaw na co najmniej 20 minut.
3. Następnie nabijaj na patyczki mięso przekładając je cebulą i kiełbasą.
4. Szaszłyki grilluj po 5-6 minut z każdej strony. Podawaj samodzielnie lub ze świeżą sałatą.

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



przepisy.pl

Szaszłyki z kurczaka z kielbasą



Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- pętko kielbasy zwyczajnej - 1 sztuka
- Naturalna Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 8 sztuk
- olej - 4 łyżki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w kostkę o boku 2 cm, a kielbasę w grubsze plasterki.
2. Cebulę pokrój na ćwiartki, a pieczarki na pół.
3. Nakłuwaj wszystkie składniki na patyczki szaszłykowe. Zaczynij od kurczaka, potem nakładaj kolejno cebulę, kielbasę i pieczarki.
4. Całość skrop olejem i oprósz przyprawą Knorr ze wszystkich stron.
5. Gotowe szaszłyki smaż po 6-8 minut z każdej strony, aż mięso będzie miękkie. Do tego dania doskonale pasuje świeża sałata.

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