



www.pwkier.pl

## Kiszka ziemniaczana z sosem tzatziki



Jak przygotowujecie kishkę ziemniaczaną? Pewnie większość z Was po prostu „kładzie ją na ruszt” i czeka, aż ciepło wydobędzie z niej to, co najlepsze.

Krzysztof Bielawski przekona Was jednak, że warto w jej przygotowanie włożyć nieco więcej wysiłku. Ten przepis jest wprost idealny dla wszystkich, którzy KIERują się smakiem.

Oto przepis na kishkę ziemniaczaną otuloną w plastrach wędzonego boczku i podawaną z sosem tzatziki i pieczonym ziemniakiem aromatyzowanym tymiankiem.

### SKŁADNIKI:

- kiszka ziemniaczana – 1 sztuka
- boczek wędzony parzony – 5 cienkich

plastrów

- ziemniaki – 2 sztuki średniej wielkości
- jogurt naturalny typu greckiego – 1 sztuka
- czosnek – 4 ząbki
- ogórek świeży gruntowy – 1 sztuka
- oliwa z oliwek – 10 ml.
- sól, pieprz – do smaku
- tymianek – 2 gałązki
- koper – 1 gałązka

### PRZYGOTOWANIE:

Kishkę ziemniaczaną, zawijamy w plastry boczku, następnie układamy na rozgrzanym grillu, opiekając ją równomiernie z każdej strony, tak aby boczek się przypiekł, a kiszka była ciepła w środku. Dla lepszego aromatu można sygnąć parę wiórek olchowych w popiół grilla.

Ogórkę ścieramy na tarce o dużych oczkach, układamy na sicie, solimy i zostawiamy na ok. 10 minut, aby pozbyć się nadmiaru wody. Jogurt naturalny przekładamy do miseczki, doprawiamy solą, pieprzem dobrze posiekanym czosnkiem, oliwą z oliwek a pod koniec dorzucamy odcisnięte ogórki i całość mieszamy ze sobą.

Ziemniaki należy dobrze umyć i wyszorować , układamy osobno każdy z nich na foli spożywczej, dodajemy gałązkę tymianku, odrobinę oliwy, rozgnieciony czosnek sól i pieprz. Całość należy szczelnie zawinąć folią i włożyć w rozgrzany popiół.

Zobacz film: <https://www.facebook.com/404746873463752/videos/296880921546988>