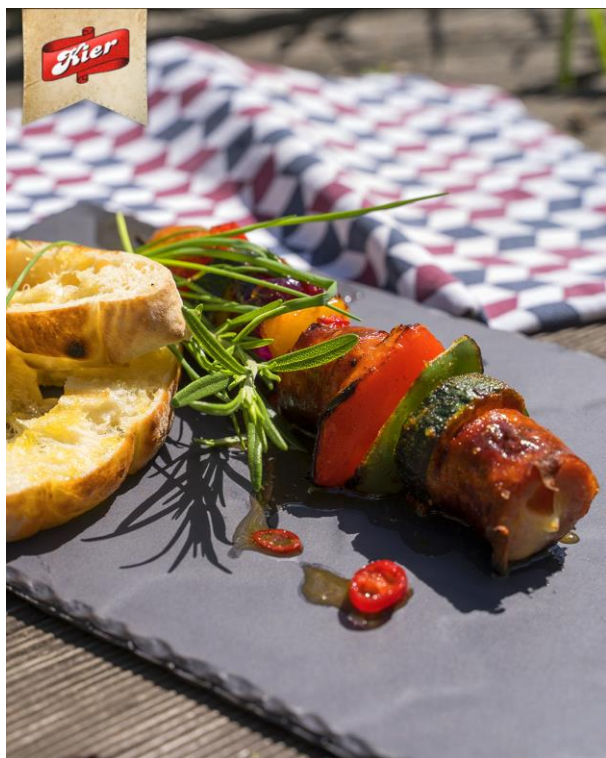




www.pwkier.pl

Niebanalna kiełbasa z rusztu



Skąd taka nazwa? BO nasz Szef Kuchni, Krzysztof Bielawski, zawsze przygotowuje niebanalne połączenia. Tym razem zaproponował wyjątkowy przepis na Kiełbasę z rusztu, faszerowaną serem i przekładaną warzywami - podawaną z pikantnym sosem piri-piri oraz pieczonym pieczywem.

SKŁADNIKI:

- kiełbasa – 1 sztuka
- papryka – 1 sztuka
- cebula czerwona – 1 sztuka
- cukinia – 1 sztuka
- papryczka piri-pirii (małe chili)
- pieczywo dobrej jakości najlepiej pełno ziarniste
- sok pomarańczowy – 50 ml

- oliwa z oliwek – 40 ml
- wędzona papryka – 5 g
- skrobia ziemniaczana – 10 g
- czosnek – 1 ząbek
- miód – 5 g
- sos sojowy – 10 ml

PRZYGOTOWANIE:

Drewniane patyczki do szaszłyków zanurzamy w wodze, aby nie spaliły się nam na grillu gdy będziemy układać gotowe przekładanie. Następnie kroimy kiełbasę i warzywa - mniej więcej na podobne kawałki ok 2 cm. Warzywa wrzucamy do osobnej miski, przelewamy oliwą, doprawiamy solą, pieprzem i wędzoną papryką w proszku.

Na patyczek nakłuwamy naprzemiennie kiełbasę i warzywa – ważne, aby zacząć i skończyć kiełbasą tak, aby szaszłyki się nie rozpadły. Gdy będą już gotowe układamy je na grillu.

Pieczywo należy skropić oliwą i również ułożyć na grillu. Gdy będzie już rumiane nacieramy je czosnkiem.

W małym rondelku gotujemy sok, następnie zagęszczamy go skrobią ziemniaczaną.
Dodajemy posiekane papryczki, miód i sos sojowy. Gotowym sosem polewamy kiełbaski.

Zobacz film: <https://www.facebook.com/404746873463752/videos/976034526163233>