

## Grillowane kiełbaski z pomidorami i żółtym serem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ilka86, dnia 13 Września 2012r. o 09:36

Tagi: grill, kiełbasa, pomidory, ser żółty

Rodzaj dania: mięsa wędliny

Rodzaj kuchni: międzynarodowa

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wędlina - kiełbasa dowolna	1	kg	mięsa
cebula	3	szt.	warzywa
szczypior świeży	1/2	peczek	przyprawy i zioła
pomidor	4	szt.	warzywa
ser żółty dowolny	200	g	nabiał
przyprawa do grilla	1	łyżka	dodatki

### Opis

Kiełbasę podzielić na kawałki, głęboko ponacinać. Cebule obrać i pokroić w półplasterki. Pomidory umyć i pokroić w plasterki. Szczypiorek drobno posiekać. Ser żółty pokroić w plasterki, a potem w paski. Kiełbasę położyć na patelni grillowej lub ruszcie, oprószyć przyprawą do grilla i lekko opiec. Zdjąć z patelni (lub rusztu). Na patelnię wlać łyżkę oliwy i podsmażyć na niej piórka cebuli. Gdy cebula się zrumieni, dodać kiełbaski na patelnię. Położyć na wierzchu plastry pomidorów. Kiełbaski pomidorami przykryć paskami sera. Grillować dalej, dopóki ser nie zacznie się topić. Posypać posiekanym szczypiorkiem. Od razu podawać.



Dla ilu osób: 6

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Canal:

Liczba kalorii: