

## Mielonka z grilla

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 20 Czerwca 2011r. o 21:26

Tagi: Grill, mielonka, sól, papryka, pieprz.

Rodzaj dania: wędliny

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa: wieprzowina

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
papryka słodka	2	szczypta	przyprawy i zioła
sól	3	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz ziołowy	3	szczypta	przyprawy i zioła
wędlina - mielonka wieprzowa	0,5	kg	mięsa

### Opis

Kroimy mielonkę w kawałki ( grubość wedle uznania ). Grillujemy około 20 minut posypując w między czasie solą, pieprzem i papryką. Można podawać z sałatką grillową. Zdjęcie nie wyszło mi za ładnie, ale w rzeczywistości danie jest pyszne.



Dla ilu osób: 3  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 0godz. 20min.  
Cena: całej potrawy: 6 PLN      jednej porcji: 2 PLN  
Liczba kalorii: