

Kiełbasa z cebulą w boczku z grilla

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 28 Sierpnia 2011r. o 15:19

Tagi: [kiełbasa](#), [mięso](#), [cebula](#), [boczek](#), [grill](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [kuchnia regionalna](#) [mięsa](#) [warzywa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Bieszczady](#)

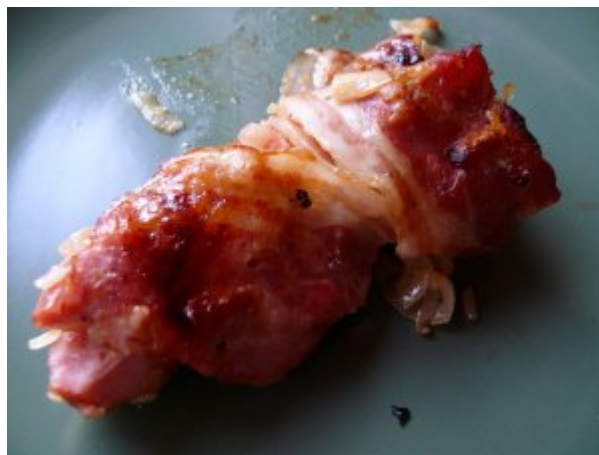
Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wędlina - kiełbasa zwyczajna	1	kg	mięsa
cebula	2	szt.	warzywa
ketchup łagodny	200	ml	płyny i sosy
wieprzowina - boczek wędzony	20	plaster	mięsa
przyprawa do grilla	1	opakowanie	dodatki
masło	2	łyżka	nabiał

Opis

Cebulę kroimy na półksiężycy i smażymy, aż się zarumieni. Kiełbasę kroimy wzdłuż, do środka dodajemy ketchup oraz cebulę, posypujemy przyprawami, owijamy boczkiem i zawijamy w folię. Opiekamy na grillu ok. 20 min.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
 Cena: całej potrawy: 20zł PLN jednej porcji: 1,60zł PLN
 Liczba kalorii: całej potrawy: 1600 kcal jednej porcji: 230 kcal