



Kiełbasa z grilla nadziewana cebulą



50 min.



4 os.



490 kcal/os.



ok 6.50 zł/os.

Składniki

- kiełbasa - 4 szt. (ok. 800 g)
- mała cebula biała - 2 szt.
- przyprawa curry - 1 łyżka
- kromki pieczywa np. tostowego - 8 szt.
- majonez - 100 ml
- ananas z puszki - 4 plastry
- czosnek - 1 ząbek
- imbir - 0,5 łyżeczki
- chili - 0,5 łyżeczki
- posiekana kolendra - 3 łyżki
- ziemniaki ugotowane w mundurkach - 6 szt.
- ogórek kiszony - 3 szt.
- twaróg - 200 g
- jogurt naturalny - 200 ml
- posiekany koperek - 2 łyżki
- sól - 0,5 łyżeczki
- pieprz - 0,5 łyżeczki

Sposób przygotowania

Dwie białe cebule obierz i pokrój w półksiężycy. Kawałki kiełbasy ponacinaj w odstępach ok. 1 cm.

W nacięcia w kiełbasie powkładaj półksiężycy cebuli. Posyp każdy kawałek kiełbasy przyprawą curry. Piecz ok. 20 minut na rozgrzanym grillu.

Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Ogórki kiszone pokrój w plastry. Twaróg rozdrobnij widelcem i delikatnie wymieszaj z ziemniakami i ogórkami. Zalej sałatkę jogurtem, posyp szczypiorkiem i koperkiem.

Plastry ananasa pokrój na drobne kawałki. Czosnek posiekaj. Kawałki ananasa i czosnek wymieszaj z majonezem i kolendrą. Dopraw do smaku imbirem, chili, solą i pieprzem. Kromki pieczywa grilluj po ok. 2 minuty z każdej strony. Kawałki grillowanej kiełbasy serwuj na talerzu obok grzanek i sałatki. Sałatki podaj w osobnych naczyniach. Smacznego!

