

Biała kiełbasa z grilla



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	6 sztuk
Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuki
ziele angielskie	4 ziarna
woda	750 mililitrów
ogórki małosolne	
pieczywo	
Musztarda chrzanowa Prymat	
Grill przyprawa klasyczna Prymat	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Białą kiełbasę włożyć do garnka. Następnie dodać liście laurowe i ziele angielskie. Wodę zagotować i wrzącą wodą zalać białą kiełbasę. Zostawić pod przykryciem na około 15 minut.
3. Następnie wyjąć z wody, osuszyć i położyć na rozgrzanym ruszcie. Białą kiełbasę można posypać przyprawą do grilla klasyczną.
4. Grillować około 25 minut, od czasu do czasu odwracając kiełbasę.
5. Grillowaną białą kiełbasę podawać z ogórkami małosolnymi, pieczywem i [musztardą chrzanową](#).