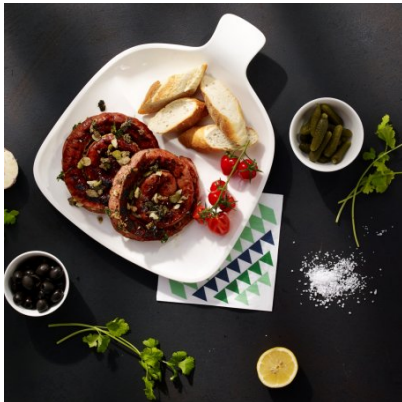


Grillowana kiełbasa z pieca z tapenade z czarnych oliwek i suszonych pomidorów



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

kiełbasa pieczona	2 szt.
Tapenade	
suszone pomidory	1 słoik
oliwki czarne	1 słoik
koreczki helskie	1 opakowanie
czosnek	1 ząbek
natka pietruszki	1 pęczek
sok z cytryny	
ogóreczki konserwowe	1 słoik
Musztarda rosyjska Prymat	1 słoik
Sól ziołowa jodowana Prymat	
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Wszystkie składniki tapenade dokładnie miksujemy i doprawiamy do smaku.

- KROK 3 Każdą kiełbasę kroimy wzdłuż na pół, smarujemy cienko musztardą, nakładamy tapenade i grillujemy.
- KROK 4 Po zdjęciu z grilla, każdy z kawałków kroimy na pół.
- KROK 5 Aromatyczną grillowaną kiełbasę podajemy z chrupiącą bagietką i ogóreczkami konserwowymi.