

Grillowane frankfurterki z serem cheddar i boczkiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

frankfurterki	8 szt
ser cheddar	200 g
boczek wędzony	16 plasterków
Grill przyprawa ziołowa Prymat	1 opakowanie
Musztarda sarepska Prymat	1 słoik
ogórek konserwowy Smak	1 słoik
wykałaczk	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Frankfurterki naciąć wzdłuż, oprószyć przyprawą do grilla a w nacięcia włożyć pokrojony ser. Całość dokładnie zawinąć w posmarowane musztardą plastry boczku i spiąć wykałaczkami. Następnie ułożyć na grillu i grillować do momentu, aż boczek będzie rumiany, a ser będzie się rozpuszczał. Tak przygotowane frankfurterki podawać z ogóreczkami konserwowymi.