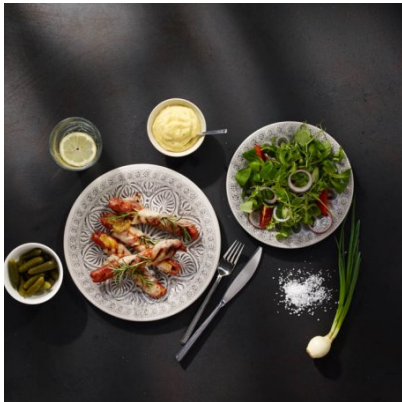


# Grillowane frankfurterki z żółtym serem i boczkiem duńskim



## DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>frankfurterki</b>	8 szt.
<b>ser żółty</b>	200 g (grube słupki)
<b>boczek parzony</b>	24 plastry (duński)

### Do smaku

#### Grill przyprawa klasyczna Prymat

<b>Musztarda delikatesowa Prymat</b>	1 słoik
<b>ogórki konserwowe</b>	1 słoik
<b>papryka marynowana</b>	1 słoik

### Dodatki

**wykałaczki**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy składniki. Frankfurterki nacinamy wzdłuż i oprószamy przyprawą do grilla, w nacięcia wkładamy ser.
- KROK 2 Całość dokładnie zawijamy w posmarowane musztardą plastry boczku i spinamy wykałaczkami.

- KROK 3 Następnie układamy na grillu i grillujemy do momentu, aż boczek będzie rumiany, a ser będzie się rozpuszczał.
- KROK 4 Tak przygotowane frankfurterki podajemy z ogóreczkami konserwowymi i marynowaną papryką.