

Grillowany Bratwurst z selerem naciowym



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cienka kiełbasa	350 gram
seler naciowy	0.5 opakowania
Grill przyprawa klasyczna Prymat	1 łyżeczka
olej do smażenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbaski nacinamy jodełkowo i obsypujemy przyprawą do grilla-klasyczną Prymat. Seler naciowy kroimy wzdłuż na cieńsze kawałki- obsypujemy przyprawą do grilla. Kiełbaski i seler umieszczamy na patelni do grillowania i smażymy na niewielkiej ilości oleju. Podajemy z ulubionym sosem- czosnkowym, koperkowym....Smacznego