

Biała kiełbasa z grilla



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	8 sztuk
marynowany zielony pieprz	3 łyżki
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
bulion	1 szklanka
wino czerwone wytrawne	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wrzącego bulionu wrzucić pieprz i gotować, aż będzie miękki. Pod koniec gotowania dodać posiekany czosnek i plastry cebuli. Na koniec wlać wino i odstawić marynatę do ostygnięcia. Kiełbaski zalać marynatą i wstawić do lodówki na noc. Każdą kiełbaszkę zawinąć w folię, dodając parę ziaren pieprzu, trochę czosnku i cebuli, skropić marynatą. Grillować w wysokiej temperaturze 10 minut. Podawać z sosem przygotowanym ze zmiksowanej marynaty ze szklanką śmietany.