

Biała kiełbasa w miodowej glazurze



PAWEŁ33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	1 kg
miód	3 łyżki
Musztarda miodowa Prymat	3 łyżki
czosnek	
olej	
sok z limonki	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W naczynku mieszamy olej, miód, sok z cytryny i musztardę.
Czosnek obieramy, wyciskamy przez praskę i dodajemy do glazury.
Doprawiamy solą i pieprzem Kielbasę nacinamy i smarujemy glazurą. Zazwyczaj przygotowuje mięso rano albo w południe więc w tej marynacie stoi parę godzin w lodówce. Jak w grillu nie będzie już ognia tylko żar, wrzucamy białą i grillujemy do uzyskania ładnych kolorków (ok 5-10min z każdej strony), polewając ją pozostałą glazurą.