

Grill: Boczniaki z sosem paprykowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczniaki	60 dag
gotowanej szynki wędzonej pokr	15 dag
białego wytrawnego wina	3 łyżki
sos	
cebula	1 sztuka
czerwone papryki	3 sztuki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
olej	2 łyżki
Pieprz biały mielony Prymat	1/4 sztuki
chili Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować sos: cebulę obrać i drobno posiekać, Paprykę opłukać, przeciąć, oczyścić z pestek oraz szypulek i pokroić w kostkę. Cebulę dusić na oleju około 5 min, po czym dodać paprykę i dusić jeszcze 15 min. Dodać koncentrat pomidorowy, ½ szklanki wody i sos zmiksować. Ponownie zagotować i doprawić do smaku solą, pieprzem białym i kajeńskim oraz papryką w proszku.

Grzyby opłukać, odkroić twarde miejsca, po czym pokroić je na cienkie paski, skropić winem, posolić oraz popieprzyć. Plastry szynki złożyć wzdłuż na pół, ułożyć na nich grzyby i tak zwinąć szynkę aby powstał mały pęczek. Pęczki układać na grill i piec 6-8 min stale je odwracając. Podawać z sosem paprykowym i grzankami z chleba przygotowanymi na grillu. .