

Kiełbasa Eli w glazurze



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa zwyczajna	7 sztuk
keczup ostry	4 łyżki
powidła śliwkowe (węgierkowe)	3 łyżki
Grill przyprawa klasyczna Prymat	1 łyżka
Musztarda francuska Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawałki kiełbasy przekroić na dwie części i ponacinać z obu stron. Składniki glazury dokładnie wymieszać. Piec kiełbasę na grillu-smarując glazurą-przez około 30-35 minut. Smacznego!