

Kiełbaski a'la mititei z grilla.



MICO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kg
cebula	1 szt.
czosnek	2 ząbki
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	do smau
mięta liście	6-8 szt.
sól	do smaku
oliwa	
Papryka słodka mielona Prymat	1,5 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek siekamy drobno. Na patelni rozgrzewamy trochę oliwy. Patelnię kładziemy na grillu, wrzucamy posiekaną cebulkę, po chwili czosnek i przesmażamy aż cebulka się zeszkli. Teraz wsypujemy jedną kopiatą łyżeczkę papryki i razem przesmażamy przez chwilę. Zdejmujemy z grilla i odstawiamy na bok.

Mięso mielone doprawiamy pozostałą papryką słodką, papryką ostrą, gałką muszkatołową. Teraz siekamy kilka listków mięty, wrzucamy do mięsa, dosypujemy też przesmażoną cebulkę, mieszamy, doprawiamy jeszcze solą i pieprzem.

Mięso nabieramy garściami i formujemy z niego kiełbaski. Gotowe kiełbaski wrzucamy na grilla. To wszystko.

Podać możemy na przykład z ziemniaczkami z masłem czosnkowym, pieczonymi na grillu w folii aluminiowej.