

Glazurowana biała kiełbasa z grilla



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	1 kg
miód	2 łyżki
musztarda	2 łyżki
czosnek	1 ząbek
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek należy rozetrzeć z oliwą z oliwek, musztardą i miodem, następnie dodać do smaku sól i pieprz. Białą kiełbasę sparzyć we wrzątku przez 5 minut, osuszyć ją i posmarować dokładnie przygotowaną glazurą. Kiełbasę ułożyć na ruszcie i grillować.