

Grillowana kiełbaska w chińskiej marynacie



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa cienka	1 kg
cebula	1 sztuka
sos sojowy	2 łyżki
wino ryżowe	2 łyżki
sos chili	2 łyżki
oliwa	1 łyżka
ocet balsamiczny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cienką kiełbasę należy pokroić na kawałki. Każdy z przygotowanych kawałków przekroić na pół wzdłuż. Sos sojowy wymieszać miotłą z winem ryżowym, sosem chilli, oliwą i octem balsamicznym. Powinna powstać jednolita marynata. Tak przygotowaną marynatą poleć kiełbasę i odstawić na co najmniej godzinę do lodówki. Cebulę pokroić w cienkie plasterki. Na ruszcie (lub tackach) układać kiełbasę i plastry cebuli. Grillować z obu stron.