

Oscypek z grilla z chrzanem i miodem



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

oscypek	500 gramów
chrzan tarty	100 mililitrów
miód	2 łyżki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Oscypka kroimy w grube plastry, grillujemy jakieś 5-10 minut odwracając co jakiś czas.
2. Resztę składników mieszamy i podajemy jako sos do upieczonego oscypka.
3. Danie gotowe! Szybkie i pyszne. Można udekorować czerwoną cebulą.