



przepisy.pl

Biała kiełbasa z chrupiącą skórką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biała kiełbasa - 400 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- syrop klonowy - 2 łyżki

sos:

- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 50 mililitrów
- chrzan - 50 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 50 mililitrów
- sos tabasco - kilka kropel

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę grilluj na średnio rozgrzanym grillu na tackach aluminiowych. Podczas grillowania smaruj ją co jakiś czas syropem klonowym rozmieszanym z Przyprawą do grilla Knorr. Uważaj, bo syrop będzie ulegała stopniowej karmelizacji. Skórka wtedy robi się chrupiąca ale może się łatwo przypalić.
2. Grillowaną kiełbasę podawaj z dipem otrzymanym z połączenia ketchupu Hellmann's, chrzanu, majonezu Hellmann's i sosu tabasco.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl