



Nacinane kielbaski

przepisy.pl



Składniki:

- kielbasa grillowa - 6 sztuk
- Przyprawa do mięs Knorr**
- wędzony boczek - 150 gramów
- ser żółty
- Ketchup Hellmann's Łagodny**

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

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Podziel kielbaski na porcje po 100 gram i ponacinaj do połowy grubości w dwucentymetrowych odstępach.
2. Pokrój ser i boczek w plastry. W nacięcia kielbaski powkładaj po plastry sera oraz boczku.
3. Posyp kielbaski Przyprawą do mięs Knorr.
4. Opiekaj je na rozgrzanym ruszcie do momentu, gdy ser zacznie się topić. Polej gotowe kielbaski ketchupem Hellman's, podawaj z białym pieczywem.

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