



Ziemniaki grillowane

przepisy.pl



 50 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- młode ziemniaki - 15 sztuk
- Sos Hellmann's Czosnkowy** - 100 mililitrów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- boczek w plastrach - 15 sztuk
- ząbki czosnku pokrojone w cienkie plastry - 4 sztuki
- strąki ostrej papryki chilli – pokrojonej w plastry - 2 sztuki
- gałązka rozmarynu spora - same igiełki - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj, otrzyj i oskrob ze skórki, następnie osusz.
2. Każdego ziemniaka natnij wzdłuż. W nacięciu umieść plaster czosnku, plaster ostrej papryki i kilka igiełek rozmarynu.
3. Ziemniaki umieść w misce, polej Ramą, dodaj Przyprawę do grilla Knorr i całość dokładnie wymieszaj.
4. Każdego ziemniaka z osobna zawień w plaster boczku, umieść na średnio rozgrzanym grillu z przykrywą, na aluminiowej tacce, na około 40 minut – czas grillowania może się wydłużyć w zależności od temperatury grilla. Grilluj, aż ziemniaki będą miękkie. Ziemniaki podawaj z sosem Hellmann's Czosnkowym.

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