



Bundz z grilla

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- posiekany bundz - 800 gramów
- posiekany tymianek - 1 łyżka
- posiekany rozmaryn - 1 łyżka
- posiekane ząbki czosnku - 4 sztuki
- olej z pestek winogron - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa - 1 łyżka
- roztarty czosnek - 1 sztuka
- pokrojony na kromki, wiejski chleb - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Bundz to taki owczy serek, ale nie oscypek, bo nie solony i nie wędzony. Można go kupić w górach, ale od jakiegoś czasu także w dobrych delikatesach. Niesamowity jest BUNDZ Z GRILLA, zwłaszcza, jeśli nie możesz już patrzeć na kolejne porcje karkówki czy kielbasy.

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