



przepisy.pl

Kaszanka grillowana w cebuli



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- duże cebule - 8 sztuk
- kaszanka - 3 sztuki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 3 łyżki
- jabłko - 1 sztuka
- olej roślinny - 3 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- oscypek - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Z nieobranej cebuli zetnij z góry ok. 2 cm. Łyżką wydrąż cebule tak aby zostały dwie warstwy.
2. Kaszankę obierz i rozdrobnij widelcem. Cebulę wydrążoną ze środka pokrój w kosteczkę i podsmaż na oleju na złoty kolor. Do cebuli dorzuć kaszankę i smaż ją chwile aż zupełnie się rozpadnie. Następnie dodaj ketchup Hellmann's, dzięki niemu kaszanka będzie bardziej soczysta. Na końcu dodaj drobno pokrojone jabłko. Farsz dopraw do smaku majerankiem i Przyprawą do grilla Knorr.
3. Do farszu dodaj część startego oscypka. Tak przygotowaną kaszankę umieść w cebulach. Górę posyp startym oscypkiem.
4. Cebule piecz na grillu pod przykryciem około 30 minut, tak aby kaszanka była ciepła.

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