



przepisy.pl

Kaszanka grillowana w papilotach



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kaszanka - 400 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 150 gramów
- jabłko - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- śliwki suszone wędzone - 50 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Z kaszanki zdejmij skórę. Kaszankę pomieszaj z posiekanym czosnkiem, majerankiem, pokrojonym w kostkę jabłkiem, kawałkami śliwki, podsmażoną i pokrojoną w pół-plasterki cebulką. Całość dopraw Przyprawą do grilla Knorr i odrobioną ketchupem Hellmann's .
2. Kaszankę zawiń w pergamin na następnie zawiń w folię aluminiową . Tak przygotowaną kaszankę grilluj na średnio rozgrzanym grillu pod przykryciem około 30 minut.

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