



przepisy.pl

Kiełbasa faszerowana smażoną cebulą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kiełbasa np. śląska - 600 gramów
- Sos Hellmann's Chili**
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 2 sztuki
- parmezan - 50 gramów
- bułka tarta - 50 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 3 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę natnij po środku po długości. Wciskając palcem farsz do środka zrób po środku miejsce na farsz.
2. Cebule pokrój w pół plasterki podsmaż na rozgrzanej ramie na złoty kolor. Cebule dopraw do smaku łyżką przyprawy do grilla i majerankiem. Farsz odstaw do przestygnięcia. Zimny farsz wciśnij w nacięcie kiełbasy i posyp po wierzchu pomieszanym z serem i bułka tarta.
3. Kiełbasę grilluj na tackach aluminiowych na średnio rozgrzanym grillu około 30 minut przekręcając ją co jakiś czas na boki . Kiełbasę podawaj z polaną sosem chili Hellmann 's.

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