

Kiełbasa śląska z grilla



45 min.



4 os.



500 kcal/os.



ok. 6.80 zł/os.

Składniki

- kiełbasa śląska - 1 kg
- kukurydza - 1 puszka
- groszek zielony - 1 puszka
- sałata lodowa - 1 szt.
- jogurt naturalny - 1 opak.
- pieczywo tostowe - 3 szt.
- musztarda - 1 słoik
- chrzan - 1 słoik
- czerwona fasola - 1 puszka
- ziemniaki młode - 1 kg
- oregano - 1 łyżeczka
- czosnek - 4 ząbki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Ponacinaj kiełbasę w kratkę i ułóż na ruszcie.

Ziemniaki umyj dokładnie, przypraw solą i pieprzem, przekrój na połówki i wyłóż na grilla.

Jogurt wymieszaj z oregano, dodaj sól i pieprz. Połącz go z porwaną na drobne kawałki sałatą, dokładnie mieszając. Pieczywo tostowe przekrój na pół i zgrilluj. Następnie natrzyj je ząbkami czosnku.

Fasolę, kukurydzę, groszek wysyp na sitko i opłucz wodą. Dodaj do sałaty i wymieszaj. Na talerz wyłóż kiełbasę, ziemniaki i sałatę. Do smaku dodaj musztardę, chrzan oraz grzanki. Smacznego!