14 EGZOTYCZNYCH PRZEPISÓW NA GRILLA

przepisy.pl

Amerykańskie szaszłyki z rostbefu - Surf and Turf

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- [ ] rostbef - 400 gramów
- [ ] krewetki - 12 sztuk
- [ ] **Sos Hellmann's STEAK** - 6 łyżek
- [ ] **Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** 2 łyżki
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- [ ] natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- [ ] otarta skórka z 1 cytryny
- [ ] oliwa z oliwek - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Pokrój w grubą kostkę 3x3 cm. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, oliwę oraz połowę natki. Mięso zanurz w marynacie.

2. Krewetki obierz z łupiny pozostawiając jednak dekoracyjny ogonek. Natnij wzdłuż grzbietu i oczyść je z jelita. W miseczce wymieszaj sos czosnkowy z pozostałą natką oraz skórką z cytryny. W przygotowanym sosie zamocz krewetki.

3. Na drewniane patyki nabijaj na przemian kawałki rostbefu oraz krewetki.

4. Przygotowane szaszłyki układaj na rozgrzanym grillu i smaż ok. 10 minut przewracając co chwilę. Gotowe podawaj z sosem Hellmann's Steak, chrupiącą sałatą z ziołowym dressingiem i grillowaną grzanką.

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

Chrupiące łódeczki z cukinią, wędzonym łososiem oraz ostrym sosem czosnkowym

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- [ ] ziemniaki upieczone - 4 sztuki
- [ ] **Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** 4 łyżki
- [ ] **Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- [ ] cukinia - 1 sztuka
- [ ] łosoś wędzony - 4 plastry
- [ ] cebula czerwona posiekana - 1 sztuka
- [ ] starty ser cheddar - 4 łyżki
- [ ] kiełki słonecznika, garstka - 1 sztuka
- [ ] sos Tabasco, kilka kropel
- [ ] oliwa z oliwek - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki przekrój wzdłuż na połówki, a następnie wydrąż je łyżką stołową – powstałe łódeczki oprósz przyprawą Knorr. Wydrążony miąższ pokrój w drobną kostkę.

2. Cukinię oraz cebulę pokrój również w drobną kostkę i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Zdejmij z ognia, dodaj miąższ z ziemniaków, pokrojonego drobno łososia oraz starty ser. Farsz dopraw do smaku i wymieszaj.

3. Przygotowanym farszem napełnij połówki ziemniaków i ułóż na aluminiowej tacce do grilla.

4. Łódeczki opiekaj ok. 10 minut uważając, aby nie przypaliły się.

5. W miseczce połącz sos czosnkowy Hellmann's z sosem Tabasco i wymieszaj. Gotowe łódeczki przełóż na półmisek i udekoruj kiełkami słonecznika. Podawaj z sosem Hellmann's Czosnkowym.

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

Kurczak marynowany w jogurcie po libańsku

przepisy.pl

30 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] udka z kurczaka (bez kości i skóry) - 800 gramów
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] **Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 2 łyżki
- [ ] limonka lub cytryna - 1 sztuka
- [ ] świeżo starty imbir - 1 łyżka
- [ ] curry madras - 1 łyżeczka
- [ ] jogurt naturalny - 1 opakowanie
- [ ] ananas świeży lub z puszki

Sposób przygotowania:

1. W misce pomieszaj jogurt, ketchup Hellmann's, Przyprawę do grilla Knorr, sok i otarta skórkę z limonki. Do marynaty dodaj jeszcze starty imbir i curry.

2. Udka z kurczaków przekrój na pół na nieco mniejsze kawałki, umieść w marynacie. Miskę przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki na 12 godzin.

3. Po tym czasie mięso nabijaj na patyki od szaszłyków przekładając kawałkiem ananasa, a następnie grilluj używając tacki.

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

Grillowane steki z polędwicy z szynką suszoną, figami, serem kozim i sosem pieprzowym

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- [ ] polędwica wołowa - 600 gramów
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- [ ] **Sos Hellmann's GREEN PEPPER** - 4 łyżki
- [ ] szynka Parmeńska lub Schwarzwaldzka - 8 plastrów
- [ ] figi - 2 sztuki
- [ ] ser kozi - 100 gramów
- [ ] oliwa - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon, osusz papierowym ręcznikiem a następnie przekrój wzdłuż na pół. Z obu kawałków mięsa wytnij po cztery steki.

2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr z oliwą. Powstałą marynatą pokryj steki, przykryj folią i odstaw w chłodne miejsce na 30 minut.

3. Po tym czasie każdy stek zawiń dookoła w plaster szynki. Steki ułóż na rozgrzanym grillu i smaż po 3 minuty z każdej strony.

4. Na chwilę przed końcem smażenia na każdym steku połóż po kawałku figi oraz koziego sera.

5. Gotowe steki z rozpuszczonym już serem przełóż na półmisek i polej sosem Hellmann’s Green Pepper. Podawaj z grillowaną grzanką i sałatą.

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

Grillowany Butterfly z polędwicy z rukolą, pieczonymi ziemniakami i czosnkowym sosem

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] polędwica wołowa - 800 gramów
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- [ ] **Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** 4 łyżki
- [ ] ziemniaki średniej wielkości upieczone w piekarniku - 4 sztuki
- [ ] oliwa z oliwek - 3 łyżki
- [ ] musztarda Dijon - 1 łyżka
- [ ] rukola, garstka - 2 sztuki
- [ ] **Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 sztuka
- [ ] cebula czerwona - 1 sztuka
- [ ] ser pleśniowy typu blue - 50 gramów
- [ ] uprażone pestki słonecznika - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Polędwicę osusz papierowym ręcznikiem i pokrój na cztery jednakowej grubości steki. Następnie każdy z nich natnij do ¾ głębokości w taki sposób, aby po rozchyleniu powstały dwa plastry mięsa.

2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr z oliwą i posmaruj przygotowane steki. Odstaw w chłodne miejsce na 30 minut.

3. Upieczone ziemniaki natnij od góry ostrym nożem „na krzyż" i lekko ściśnij po bokach czterema palcami. Skrop je oliwą i połóż na rozgrzanym grillu.

4. Zamarynowane mięso ułóż na rozgrzanym grillu i smaż po 2 minuty z każdej strony.

5. W międzyczasie przygotuj sos sałatkowy: zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z 3 łyżkami wody i taką samą ilością oliwy. Gotowy sos połącz ze składnikami sałatki: rukolą, pokruszonym serem oraz pestkami słonecznika.

6. Gotowe steki przełóż na półmisek, do środka każdego z nich nałóż porcję sałaty i zepnij wykałaczką. Podawaj z grillowanymi ziemniakami oraz sosem Hellmann's Czosnkowym wymieszanym ze szczypiorem.

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

Kaszanka grillowana w jabłkach

przepisy.pl

Składniki:

- [ ] jabłka kwaśne - 6 sztuk
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- [ ] **Sos Hellmann's Czosnkowy** - 3 łyżki
- [ ] cebula - 2 sztuki
- [ ] kaszanka - 700 gramów
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki

40 minut 5 osób Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jabłka wydrąż z góry, odcinając wcześniej wierzchnią warstwę.

2. Na patelni, na rozgrzanej Ramie, podsmaż pokrojoną w plastry cebulę, dodaj rozdrobnioną kaszankę i Przyprawę do grilla Knorr. Następnie całość smaż, aż kaszanka się rozpadnie i zacznie delikatnie przywierać.

3. Tak przygotowaną kaszanką wypełnij jabłka.

4. Jabłka ułóż na dobrze rozgrzanym grillu pod przykryciem na około 20 minut. Zgrillowane jabłka podawaj z łyżką sosu Hellmann‘s Czosnkowy na wierzchu.

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

Kebab z mięsa mielonego z indyka ze śliwką

przepisy.pl

50 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] mięso mielone z indyka - 500 gramów
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- [ ] **Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- [ ] śliwki suszone podwędzane - 200 gramów
- [ ] duża cebula - 1 sztuka
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- [ ] starty imbir - 1 łyżeczka
- [ ] **Sos Hellmann's SAMBA** - 1 opakowanie
- [ ] kmin rzymski - 1 łyżka
- [ ] ostra papryka - 1 sztuka
- [ ] kolendra - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. Na patelni na rozgrzanej Ramie podsmaż pokrojoną w kosteczkę cebulę, dodaj posiekane chilli, imbir, ketchup Hellmann's, drobno pokrojoną śliwkę i połowę posiekanej natki kolendry. Wszystko razem podsmaż chwilę, aż składniki się połączą – gotuj nie dłużej niż jedną minutę. Powstały farsz odstaw do ostygnięcia.

2. Mięso mielone z indyka pomieszaj z Przyprawą do grilla Knorr, kminem i pozostałą częścią posiekanej natki kolendry.

3. Z powstałej masy uformuj owalny kotlet. Naciskając na niego kciukiem prawej ręki pozwól, aby na wysokości 3/4 kciuka mięso obtoczyło palec. Zsuń powoli kotleta z kciuka, a w powstałą dziurę nałóż farsz. Zmocz dłonie i delikatnie obracając w rękach kotlet spraw aby zamknęły się jego krawędzie. Kebab powinien mieć kształt zeppelina i nie być większy niż 7-8 cm.

4. Mięso grilluj na tackach aluminiowych w średniej temperaturze przez ok. 20 minut, najlepiej pod przykryciem, co jakiś czas obracając je, aby się nie przypaliło. Danie podawaj z sosem Hellmann’s Samba.

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

Kofta kebab z fetą

przepisy.pl

50 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] mięso wieprzowe z szynki - 300 gramów
- [ ] **Sos Hellmann's Czosnkowy** - 100 gramów
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- [ ] mięso wołowe - 300 gramów
- [ ] mięso z jagnięciny (można zastąpić wieprzowym) - 300 gramów
- [ ] oliwki pokrojone - 2 łyżki
- [ ] mielony kminek - 1 łyżeczka
- [ ] mięta - 1 pęczek
- [ ] kolendra - 1 pęczek
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] oliwa z oliwek - 3 łyżki
- [ ] ser feta - 400 gramów

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone pomieszaj z Przyprawą do grilla Knorr, kminkiem, startą na tarce cebulą. Mięso dokładnie wyrób tak, aby stanowiło jednolitą masę.

2. W drugiej misce pomieszaj pokruszony ser feta z posiekaną kolendrą, miętą i oliwkami, powstałą masę wymieszaj. Może ona mieć różną konsystencję, w zależności od pochodzenia sera. Farsz z polskiego sera będzie kremowy, z greckiego - dużo bardziej suchy.

3. Weź do zmoczonej w zimnej wodzie ręki porcję mięsa mielonego, uformuj z niego (naciągając go na kciuk prawej dłoni) owalny kotlet z dziurką w środku. Do środka kotleta włóż farsz z sera. Zamknij kotlety szczelnie z obu stron.

4. Gotowe kebaby delikatnie natłuść obracając je w rękach z oliwą. Mięso grilluj na dobrze rozgrzanym grillu, obracając je co jakiś czas. Zgrillowane kebaby podawaj z tortillą i sosem Hellmann’s Czosnkowym.

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

Krewetki na trawie cytrynowej z grillowanym czosnkiem

przepisy.pl

35 minut 7 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] krewetki duże bez skorupek - 21 sztuk
- [ ] łosoś - 500 gramów
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- [ ] **Sos Hellmann's CHILLI** - 3 łyżki
- [ ] trawa cytrynowa - 7 sztuk
- [ ] pomidorki koktajlowe, przekrojone na pół - 14 sztuk
- [ ] cebulki szalotki - 7 sztuk
- [ ] natka kolendry - 1 pęczek
- [ ] oliwa z oliwek - 6 łyżek
- [ ] ząbek czosnku - 3 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Szalotki zalej wrzącą wodą i odstaw na chwilę. Gdy osłonka lekko zmięknie, obierz cebulki i przekrój je na pół.

2. Łososia pokrój w grubą kostkę, około dwu centymetrową. Pokrojoną rybę i krewetki umieść w misce, wlej do niej trzy łyżki oliwy, dodaj Przyprawę do grilla Knorr i ¼ pęczka posiekanej kolendry. Całość dokładnie wymieszaj.

3. Na patelni na pozostałej oliwie podsmaż posiekany czosnek. Gdy się zarumieni, dodaj posiekana kolendrę i trzy łyżki sosu Hellmann’s Chili, dodaj również łyżkę wody. Całość dokładnie wymieszaj, tak aby oliwa zemulgowała w sosie.

4. Na trawę cytrynową nabijaj po kolei składniki - zacznij od krewetki, potem nałóż cebulkę, łososia i pomidorka. Na jednym szaszłyku powinny być trzy krewetki i trzy kawałki ryby.

5. Gotowe szaszłyki posmaruj po wierzchu wcześniej przygotowanym sosem, grilluj bezpośrednio na ruszcie na dobrze rozgrzanym grillu po 4 do 6 minut z każdej strony, przekładając szaszłyki co jakiś czas i smarując je kolejny raz.

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

Łosoś w cukinii z oscypkiem w łagodnej glazurze

przepisy.pl

40 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] filet z łososia bez skóry - 600 gramów
- [ ] **Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- [ ] cukinia - 1 sztuka
- [ ] kilka gałązek pomidorów koktajlowych
- [ ] ocet jabłkowy - 3 łyżki
- [ ] cukier brązowy - 3 łyżki
- [ ] sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Łososia pokrój w kwadraty 6x6 cm. Ser pokrój w grubsze plastry. Cukinię pokrój w bardzo cienkie plastry, oprósz solą i odstaw na bok, aby cukinia zmiękła. Miękką cukinię opłucz w zimnej wodzie usuwając nadmiar soli. Każdy plaster cukinii wysusz odciskając go w papierowym ręczniku.

2. Przygotuj glazurę - w tym celu w garnku skarmelizuj cukier, dodaj ocet następnie dodaj do niego ketchup Hellmann's i Przyprawę do grilla Knorr. Całość gotuj 1-2 minuty aż glazura zgęstnieje. Odstaw ją na bok, aby wystygła.

3. W marynacie obtocz rybę i odstaw ją do zamarynowania na 5 minut.

4. Na desce rozłóż na krzyż plasterki cukinii, na środku połóż kawałek łososia, na nim ułóż ser i całość zawiń w cukinię.

5. Rybę grilluj na tackach aluminiowych w średniej temperaturze przez ok. 20 minut, najlepiej pod przykryciem, co jakiś czas obracając i smarując pozostałą marynatą. Obok ryby ułóż gałązki pomidorów koktajlowych delikatnie posmarowanych oliwą i oprószonych pozostałą Przyprawą do grilla Knorr.

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

Piersi z indyka z kolendrą marynowane w mleku kokosowym

przepisy.pl

60 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z indyka - 600 gramów
- [ ] **Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] mleko kokosowe - 100 mililitrów
- [ ] kmin rzymski - 1 łyżka
- [ ] kolendra - 1 pęczek
- [ ] oliwa - 2 łyżki
- [ ] szalotka - 2 sztuki
- [ ] ząbek czosnku - 1 sztuka
- [ ] sok z 1 limonki

Sposób przygotowania:

1. Piersi z indyka pokrój wzdłuż na cienkie, długie plastry.

2. W małym garnku podsmaż pokrojoną w kosteczkę szalotkę, dodaj mleko kokosowe, Przyprawę do grilla Knorr i ketchup Hellmann's. Wszystko razem gotuj minutę, odstaw na bok do ostygnięcia.

3. W chłodną już marynatę włóż pokrojone piersi z indyka. Odstaw je do zamarynowania na co najmniej 12 godzin.

4. Zmiksuj kolendrę z czosnkiem i sokiem z limonki. Dodaj kmin rzymski. Na paski zamarynowanego mięsa nałóż pastę zmiksowanej kolendry. Paski mięsa zwiń w "ślimaczki" i nadziej po dwie-trzy roladki na patyki do szaszłyków.

5. Gotowe szaszłyki grilluj na tackach aluminiowych w średniej temperaturze przez ok. 30 minut. Najlepiej pod przykryciem, co jakiś czas obracając je i smarując pozostałą marynatą do momentu, gdy kurczak będzie miękki i rumiany.

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

Pikantna karkówka w glazurze z whisky

przepisy.pl

50 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] karkówka wieprzowa chuda - 1 kilogram
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowani
- [ ] whiskey - 100 mililitrów
- [ ] **Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 mililitrów
- [ ] cukier brązowy - 100 gramów
- [ ] posiekane ząbki czosnku - 2 sztuki
- [ ] cebula szalotka drobno posiekana - 1 sztuka
- [ ] ostra papryczka chilli posiekana - 1 sztuka
- [ ] oliwa - 50 mililitrów
- [ ] ocet balsamiczny - 100 mililitrów
- [ ] cynamon - 1 łyżeczka
- [ ] goździk roztarty - 1 szczypta
- [ ] kmin rzymski - 1 łyżeczka
- [ ] sos sojowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grube, jednocentymetrowe steki, oprósz przyprawą do grilla Knorr i odstaw na kilka godzin w chłodne miejsce.

2. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż posiekany czosnek, cebulę i chilli. Gdy cebula się zeszkli, dodaj cukier i smaż aż ulegnie karmelizacji. Dodaj wtedy ocet balsamiczny, sos sojowy, łyżkę cynamonu, kminu rzymskiego i roztarty goździk. Wszystko razem gotuj około 5 min., aż ocet prawie odparuje. Następnie dodaj ketchup i whisky, gotuj glazurę aż zgęstnieje.

3. Zamarynowane steki z karkówki przełóż do glazury i odstaw do lodówki na co najmniej 12 godzin. Po tym czasie mięso grilluj na tackach, na średnio rozgrzanym grillu, przez około 20 minut odwracając mięso co jakiś czas i jednocześnie nakładając glazurę pędzelkiem na grillowane mięso.

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

Udka z kurczaka po malezyjsku

przepisy.pl

50 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] pałki z kurczaka - 1 kilogram
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- [ ] **Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 2 łyżki
- [ ] miód - 2 łyżki
- [ ] sos sojowy - 2 łyżki
- [ ] ocet np. jabłkowy - 2 łyżki
- [ ] orzeszki ziemne - 100 gramów
- [ ] natka kolendry - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka ponacinaj nożem tak, aby mięso podczas grillowania szybciej się upiekło, a marynata łatwiej przeniknęła do środka.

2. W misce pomieszaj ketchup Hellmann's, miód, sos sojowy, Przyprawę do grilla Knorr i ocet. Połowę marynaty odstaw na później. W pozostałej części marynaty zanurz mięso i zostaw je przykryte w lodówce na co najmniej 12 godzin.

3. W między czasie, rozgnieć na drobno orzeszki ziemne. Połowę dodaj do marynaty wraz z posiekaną natką kolendry i dokładnie wciśnij w nacięcia kurczaka.

4. Udka grilluj na tackach aluminiowych w średniej temperaturze przez ok. 35- 40 minut, najlepiej pod przykryciem, co jakiś czas obracając je, aby się nie przypaliły. Po z grillowaniu jeszcze raz obtocz w pokruszonych orzeszkach.

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

Ziemniaki grillowane zapiekane z boczkiem

przepisy.pl

50 minut 8 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] młode ziemniaki - 15 sztuk
- [ ] **Sos Hellmann's Czosnkowy** - 100 mililitrów
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- [ ] boczek w plastrach - 15 sztuk
- [ ] ząbki czosnku pokrojone w cienkie plastry 4 sztuki
- [ ] strąki ostrej papryki chilli – pokrojonej w plastry - 2 sztuki
- [ ] gałązka rozmarynu spora - same igiełki - 1 sztuka
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj, otrzyj i oskrob ze skórki, następnie osusz.

2. Każdego ziemniaka natnij wzdłuż. W nacięciu umieść plaster czosnku, plaster ostrej papryki i kilka igiełek rozmarynu.

3. Ziemniaki umieść w misce, polej Ramą, dodaj Przyprawę do grilla Knorr i całość dokładnie wymieszaj.

4. Każdego ziemniaka z osobna zawiń w plaster boczku, umieść na średnio rozgrzanym grillu z przykrywą, na aluminiowej tacce, na około 40 minut – czas grillowania może się wydłużyć w zależności od temperatury grilla. Grilluj, aż ziemniaki będą miękkie. Ziemniaki podawaj z sosem Hellmann‘s Czosnkowym.

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