

# KIEŁBASKI Z GRILA

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74



**smakuje wszedzie zwlaszcza w plenerze na  
świerzym powietrzu**

Czas przygotowania: 20 minut  
Ilość porcji: więcej niż 6  
Stopień trudności: bardzo łatwe  
Koszt: 30 PLN  
Kaloryczność: 450 kCal

## Potrzebne składniki:

- kiełbasa turystyczna - 1 kg
- oregano - 1 op.
- bazylia - 1 op.
- oliwa z oliwek - 1 szt.

## Przydatne akcesoria:

widelki do przewracania , widelce

## Etapy przyrządzania:

**1.**



kiełbaske pukładać na ruszcie polac oliwa z oliwek i posypac ziołami , najpierw oregano a na koncu bazylia . smakuje wybornie . podawac z ostra musztarda

## Jak podawać?

na papierowej tacce z ostra musztarda i keczupem piwo do popicia wskazane

## Uwagi:

kiełbaske trzeba czesto przewracac zeby zarumieniała sie równiutko mozna przed pieczeniem natrzec czosnkiem lub posypac czosnkiem w proszku