

Kaszanka z grilla

Przepis dodany przez użytkownika ds



Nie każdy przepada za tym wyrobem, jednak dobrze przyrządzona kaszanka smakuje wyśmienicie.

Przepis p. Macieja Kuronia.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kaszanka - 1 kg
- jabłka - 3 szt.
- czosnek - 1 główka
- majeranek -
- pieprz ziołowy -
- cebula - 3 szt.
- olej -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kaszankę pokroić w grube plastry ok. 2 cm., cebulę w krążki. Jabłka umyć, nie obierać, pokroić w ćwiartki.

Przygotować folię aluminiową, tyle kawałków ile kaszanki, zostawiając odpowiedni margines na zawinięcie paczuszki.

Każdą folię posmarować olejem, położyć porcję kaszanki, po 2 ćwiartki jabłka, trochę cebuli i ząbek czosnku. Posypać lekko majerankiem i pieprzem ziołowym. Całość zawijamy ale niezbyt szczelnie.

Układamy na rozgrzanym grillu, pieczemy od 15 do 30 min.