

# Kaszanka grillowana w cebuli

## Kaszanka grillowana w cebuli – kulinarna niespodzianka z grilla

Kaszanka grillowana w cebuli to **prawdziwa perełka** wśród dań z rusztu. Wyobraź sobie aromatyczną cebulę wypełnioną soczystym farszem z kaszanki, wzbogaconym o chrupiące jabłko i wędzony oscypek. To danie, które zachwyca nie tylko smakiem, ale i oryginalną formą podania!

### Dla kogo?

Idealna propozycja dla osób szukających **alternatywy dla klasycznych potraw z grilla**. Kaszanka w cebuli zachwyci zarówno miłośników tradycyjnych smaków, jak i tych, którzy lubią kulinarne eksperymenty. To danie, które z pewnością zaskoczy Twoich gości i stanie się *gwiazdą* grillowego menu.

### Na jaką okazję?

Doskonała na *letnie spotkania w ogrodzie*, rodzinne grillowanie czy wieczorne biesiady ze znajomymi. Przygotowanie kaszanki w cebuli to świetny pomysł, gdy chcesz zaskoczyć bliskich czymś wyjątkowym podczas weekendowego grillowania lub urozmaicić menu na działkowe spotkania.

### Czy wiesz, że...

Cebula nie tylko nadaje kaszance wyjątkowego aromatu, ale również utrzymuje farsz w idealnej wilgotności. Dzięki temu kaszanka pozostaje **soczysta i pełna smaku**. Dodatek ketchupu Hellmann's sprawia, że farsz zyskuje aksamitną konsystencję, a majeranek i Przyprawa do grilla Knorr wydobywają głębię smaku tego tradycyjnego wyrobu.

## Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do farszu – zamiast jabłka spróbuj dodać *morele* lub *gruszki*. Oscypek możesz zastąpić innym wędzonym serem, a dla ostrzejszego smaku dodaj szczyptę wędzonej papryki. Gotowe cebule podawaj z opieczonymi czubkami jako dekoracyjnymi „czapeczkami” – to nie tylko smaczne, ale i efektowne wykończenie dania!