

Kiełbasa z grilla z sosem chrzanowo-musztardowym

Kiełbasa z grilla z sosem chrzanowo-musztardowym

Letnie grillowanie nabiera nowego wymiaru dzięki soczystej kiełbasie podanej z aromatycznym sosem chrzanowo-musztardowym! Ten klasyczny przysmak zyskuje wyjątkowy charakter dzięki starannie skomponowanemu dodatkowi. Sekret tkwi w odpowiednim przygotowaniu – najpierw przyrządź sos, łącząc sos sałatkowy Knorr z kremowym Majonezem Babuni Hellmann's, śmietaną, ostrą musztardą i wyrazistym chrzanem. Godzina odpoczynku w lodówce pozwoli składnikom idealnie się połączyć. W międzyczasie ponacinaj kiełbaski w charakterystyczną kratkę, co sprawi, że doskonale się upieką, a nadmiar tłuszczu wytopi się podczas grillowania. Po 10 minutach na rozgrzanym grillu, przy regularnym obracaniu, kiełbaski nabiorą apetycznego koloru i aromatu. Podawaj je z przygotowanym wcześniej sosem oraz chrupiącymi grzankami z grilla.

Dla kogo?

Danie szczególnie przypadnie do gustu miłośnikom wyrazistych, zdecydowanych smaków. Połączenie soczystej kiełbasy z pikantnym sosem chrzanowo-musztardowym tworzy harmonijną kompozycję, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

[Kiełbasa](#) z grilla z sosem chrzanowo-musztardowym to idealny wybór na letnie spotkania przy grillu w gronie rodziny i przyjaciół. To proste, ale efektowne danie stanie się gwiazdą

każdego barbecue, zwłaszcza gdy podasz je z chrupiącymi grzankami przygotowanymi na grillu.

Czy wiesz, że?

Wybór odpowiedniej kiełbasy ma kluczowe znaczenie dla smaku całego dania. Najlepiej sprawdzą się kiełbaski w naturalnej osłonce, zarówno wieprzowe, jak i z dodatkiem cielęciny. Nacięcie ich w kratkę nie tylko ułatwia równomierne pieczenie, ale także pozwala na wytopienie nadmiaru tłuszczu.

Dla urozmaicenia

Spróbuj przygotować [sos](#) na bazie francuskiej musztardy dijon o charakterystycznym ostro-słonym smaku i aksamitnej konsystencji. Doskonale łączy się ona z innymi składnikami, a jej intensywność można złagodzić dodatkiem kremowej śmietany i delikatnego majonezu. Dla wzbogacenia smaku dodaj szczyptę czosnkowej przyprawy do sosów.