

5 najlepszych przekąsek na grilla



Opis wskazówki

Co wrzucić na ruszt oprócz mięsa?

Mięsa to główny składników posiłków przygotowywanych na grillu. Jednak kiełbaski i karkówki to nie wszystko.

Ziemniaczki zawinięte w bekon

Obrane ziemniaki najlepiej wcześniej ugotować prawie do miękkości. Każdego posypujemy solą i pieprzem. Następnie owijamy je w boczek. By boczek się nie odwinął, dobrze jest spiąć całość wykałaczką. Grillujemy aż boczek się zarumieni.

Jajka guacamole

Jajka ugotuj na twardo i przekrój na pół. Wyciągnij z nich żółtka i przełóż do miseczki. Do żółtek dodaj awocado. Następnie drobno pokrój pomidora (bez skórek i nasion) oraz cebulę. Rozetrzyj żółtka jaj i awocado. Dodaj posiekane składniki, sok z limonki oraz świeżo pokrojoną kolendrę. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Farsz przełóż do połówek białek i posyp kolendrą.

Ser pleśniowy z grilla

Ser zawiń w folię aluminiową, zostawiając niewielki nie twór. Dzięki temu szybciej się upiecze. Piecz go do momentu, aż zrobi się miękki. Najlepiej zjeść go z chlebem posmarowanym masłem i posypanym solą.

Krakersy z serem mascarpone, szynką prosciutto i bazylią

Każdy krakers posmaruj serkiem mascarpone. Połóż na nim zwinięty kawałek szynki prosciutto a całość udekoruj listkiem bazylii.

Faszerowane pieczarki z grilla

Umyj pieczarki, odkrój nóżki i posiekaj je. Posiekaj także boczek i szynkę. Podsmaż je na oleju. Dodaj do nich pokrojoną cebulę i nóżki pieczarek. Smaż je razem przez kilka minut, po czym dodaj bułkę tartą i oliwę. Całość dopraw posiekaną natką pietruszki i czosnkiem. Następnie wypełnij farszem kapelusze pieczarek. Są już gotowe do grillowania. Najlepiej będzie ułożyć je na aluminiowej tacce. Skrop je sokiem z cytryny i opiekaj przez około 10 minut. Na koniec przykryj je folią i piecz przez 3-4 minuty.