Biała kiełbasa pieczona na grillu ze smażoną kapustą i śliwkami

Składniki

500 g	białej, surowej kiełbasy
400 g	kapusty kiszonej
200 ml	wody
50 g	masła
10	śliwek suszonych
3	łyżki sosu sojowego
2	łyżki miodu
1	mała cebula
1	ząbek czosnku
	sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Przygotuj składniki, odciśnij kapustę z nadmiaru soku, pokrój cebulę w piórka, czosnek w plasterki. Śliwki przekrój na pół.

2. Na bocznym palniku grilla na średnim ogniu roztop na patelni połowę masła i smaż 2 minuty pokrojoną cebulę z czosnkiem.

3. Dodaj śliwki i miód. Smaż całość około **3 minut**, ciągle mieszając.

4. Teraz dodaj kapustę i wymieszaj dokładnie z całością, następnie wlej wodę i duś całość 15 minut na małym gazie. Często mieszaj.

5. Dodaj sos sojowy, dopraw solą i pieprzem.

6. W czasie, kiedy kapusta się dusi, zacznij grillować kiełbaski.

7. Rozgrzej grilla gazowego do **180°C**.

8. Połóż białą kiełbasę na ruszcie i grilluj **metodą bezpośrednią**, czyli bezpośrednio nad ogniem, pod zamkniętą pokrywą. Grilluj przez **15 minut,** obracając co **3 minuty**. Za każdym razem, kiedy zmieniasz stronę kiełbasek, zamykaj pokrywę. Niech gorące powietrze krąży i ścina białko wewnątrz kiełbasy.

9. Gotowe białe kiełbaski z grilla podawaj na kapuście.