

Kiełbasa chorizo z grilla z jajkiem i ziemniakami

Składniki

- 200 g** chorizo
- 3** ugotowane duże ziemniaki
- 1** cebula
- 1** duże jajko
- 2** ząbki czosnku
- 1** łyżka posiekanej natki pietruszki

Przygotowanie:

1. Przygotuj wszystkie składniki przepisu na kiełbasę chorizo z grilla.
2. Ugotuj ziemniaki na paliku bocznym.
3. Ugotowane ziemniaki pokrój w kostkę 2x2 cm, pokrój w cienkie plastry chorizo oraz cebulę i czosnek.
4. Rozgrzej grilla gazowego do **150 stopni**, ustaw palniki na najmniejszą moc, najlepiej włącz tylko ten palnik, który jest pod żeliwną patelnią.
5. Przełóż na patelnię wszystkie składniki i grilluj, często mieszając.
6. Z chorizo wytopi się tłuszcz, na którym opieką się wszystkie składniki.
7. Po około 10 minutach grillowania dodaj posiekaną pietruszkę i wbij jajko. Wyłącz grilla i zamknij pokrywę, żeby jajko się ścięło.
8. Kiedy jajko się zetnie – podawaj – pamiętaj, żeby żółtko pozostało płynne, po przebicciu ładnie sklei składniki dania.
9. Kiełbasa chorizo z grilla z jajkiem i ziemniakami gotowa. Smacznego!