

Kiełbasa z grilla

Składniki

- 300 g** kiełbasy białej surowej
- 2** duże cebule
- 5** łyżek kremu balsamicznego
- 3** łyżki oleju rzepakowego
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Przygotuj wszystkie składniki na kiełbasę z grilla.
2. Pokrój cebulę w cienkie piórka.
3. Umieść w ruszcie patelnię do grillowania i ustaw pod nią najmniejszy płomień.
4. Na drugiej części ustaw płomień średni. Zamknij grill i rozgrzej go do temperatury **200 stopni**.
5. Ułóż kiełbasę obok patelni. Grilluj kiełbasę przez **15 minut** po **7,5 minuty** z każdej strony, a następnie odłóż ją na górną półkę i skręć palnik pod kiełbasą. Kiełbasę grillujemy z zamkniętą pokrywą.
6. Na patelnię wlej olej rzepakowy i dodaj cebulę. Cebulę grilluj z otwartą pokrywą. Smaż, aż delikatnie się zrumieni, czyli około **3 minuty**.
7. Teraz dodaj krem balsamiczny i dopraw solą i pieprzem, Smaż całość jeszcze około 7 minut. Po 10 minutach cebula powinna wyglądać tak jak na zdjęciu.
8. Przesmażoną cebulę przełóż na talerz, na niej ułóż kiełbasę.
9. **Kiełbasa z grilla gotowa! Podawaj od razu.**