



## WĄSOSKIE GRILLOWANIE



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 opakowanie mixu sałat
- × 3 kiełbasy np. śląskie 100% z szynki
- × 4-5 plastrów świeżego ananasa
- × 1 słoik Wąsoskiej Przekąski z musztardą Ogródek Dziadunia
- × 2 papryki spiczaste
- × 3 łyżki prażonych solonych pestek słonecznika

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 7 łyżek oliwy z oliwek
- × 2 łyżki Octu Jabłkowego 6% Ogródek Dziadunia
- × 2 łyżeczki miodu akacjowego Ogródek Dziadunia
- × 2 ząbki czosnku
- × 1 garstka listków bazylii
- × 1 płaska łyżeczka płatków chili
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy do uzyskania gładkiego sosu.
2. Kiełbasy przekrawamy wzdłuż na pół, po czym na około 2 cm kawałki, które nacinaamy ostrym nożem co około 3 mm. Tak przygotowane kiełbaski grilluj na tacce aluminiowej aż z obydwu stron ładnie się zarumienią.
3. Odciedzamy Wąsoską Przekąskę.
4. Plastry ananasa grillujemy przez kilka minut z każdej strony, aż pokryją się brązowymi paseczkami. Po zdjęciu z rusztu przekrawamy na mniejsze kawałki.
5. Papryki oczyszczamy z gniazd nasiennych i kroimy na plasterki.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie sałatę, paprykę, plastry ogórków, ananasy i kiełbasę. Całość polewamy dressingiem i obsypujemy słonecznikiem.