

Plněný párek

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Kratší a kvalitní párky 8 ks
- Čerstvé zelené papričky jalapeño 6 ks
- Čedar na plátky 100 g
- Rovné rohlíky, vhodné na hotdogy 8 ks
- Máslo, rozpuštěné 2 lžíce
- Hořčice k podávání 1 ks
- Kečup k podávání 1 ks
- Nakládaná zelenina k podávání 1 ks

Doba přípravy: 18 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1) Aby se do párku vešlo všechno, čím ho chcete naplnit, vyřízněte z každého z nich klínek a výseč vyjměte. Do vzniklé mezery dejte trochu hořčice a kečupu, kousek sýra a 4 tenké plátky papriček jalapeño.□□

2) Svažte na dvou místech kuchyňským provázkem a grilujte náplní nahoru. Pak grilujte ještě opatrně z bočních stran kolem náplně; celé to trvá asi 8 minut. Rohlíky potřete zevnitř máslem a minutu je rozpečte na grilu. Vložte dovnitř párek zbavený provázku a podávejte s další hořčicí, kečupem a s nakládanou zeleninou podle chuti.