

Klobásky se zelným salátem s ovocem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Grilovací klobásky 12 ks
- Rybízové želé 4 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Šťáva z limetky 1.2 ks
- Hlávka bílého zelí 1.4 ks
- Mrkev 4 ks
- Červená cibule 1.2 ks
- Červené jablko 1 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Brambory ve slupce 500 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zahřejte gril na střední teplotu nebo zahřejte troubu. Rybízové želé důkladně prošlehejte s olejem, pak lžící směsi potřete klobásky. Grilujte 8-10 minut, průběžně otáčejte, aby se propekly a byly lehce lepivé. Mezitím prošlehejte limetovou šťávu do zbývajících rybízové směsi, pak vše vlijte do mísy. Přidejte zelí, mrkev, cibuli a jablko, pořádně promíchejte a dochuťte. Klobásky podávejte s ovocným zelným salátem a natrženými bramborami pečenými ve slupce.