

Grilovaná klobása s kečupovým dipem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- klobása ďábelská 4 balení
- olej na potřeni 1 hrnek
- cibule červená 1 ks
- kečup ostrý 150 ml
- pepř barevný 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ďábelské klobásky potřeme ze všech stran olejem, nenařezáváme ani nepropichujeme, aby z nich nevytekl zbytečně tuk (šťáva), a grilujeme ze všech stran.

Pikantní kečup smícháme s nadrobno pokrájenou cibulí a dochutíme ještě čerstvě namletým pepřem. Grilované klobásky konzumujeme s připraveným kečupovým dipem.

Poznámka:

Při nákupu uzenin zatavených v plastu dáváme pozor na datum spotřeby, ale i na to, aby obal byl neporušený. Pokud se nám uzeniny na první pohled jakkoli „nezdají“, raději je vyhodíme.