

Grilovaný "Bratwurst" v housce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Čerstvé klobásky Bratwurst 900 g
- Velká sladká cibule 1.5 ks
- Pivo (+ voda podle potřeby) 1 lahev
- Máslo 1 lžíce
- Česnekové máslo 1 balení
- Plátky švýcarského sýru 5 ks
- Velká houska 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Německo

Počet porcí: 5

Postup:

Nakrájet oloupanou cibuli na tenké plátky, poskládat je do pekáče, na ně poskládat klobásky a zalít vše pivem, po případě dolít vodou tak, aby pivo vše pokrývalo. Přikryté dusit po 30-40min.

Vyjmout klobásky, slít pivo a k cibuli přidat 1 lžici másla, sůl a pepř. O smažit cibuli.

Ogrilovat klobásky na zahradním grilu, nebo v troubě. Mezi tím rozkrojit housky, namazat je česnekovým máslem a ogrilovat jejich řeznou stranu. Položit plátky sýru na řeznou stranu housek a ogrilovat jejich vnější strany.

Podávat klobásky na ohrilovaných, sýrových houskách, namazaných hořčicí a posypaných osmaženou cibulí.