Punjene kobasice



Ljeto je idealno vrijeme za dobar roštilj . Uz razno povrće i meso uvijek se nađu i omiljene kobasice na roštilju . U ovom receptu možete pročitati kako ćete svojim omiljenim kobasicama dodati još jedan poseban kik.

SASTOJCI :

Kobasice (vaše omiljene)

Ribani sir (koji se topi npr. gauda)

Pancete (izrezana na dugačke trakice)

POSTUPAK :

1 . kobasice zarezati po sredini, ali pazite da ih sasvim ne prerežete. Sa svake strane kobasice ostaviti cca . prst prostora koji ne smijete zarezati …

2 . kobasice napuniti ribanim sirom …

3 . kobasice omotati pancetom te ih peći na roštilju ili u gril tavi sa svih strana …

NAPOMENA :

U ovom recepti nema napisanih količina, jer sve ovisi o vama .

Koliko kobasica želite peći , koliko su kobasice duge ili kratke , s koliko ih sira želite puniti; naravno o svemu tome

ovisi koliko će vam trebati pancete za omotati kobasice .

Ako su kobasice kraće, trebat će vam dvije trakice pancete za jednu kobasicu , a ako su duže bit će vam potrebno 3 trakice pancete po kobasici .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri