

GRILLOWANE OSCYPKI





SKŁADNIKI NA GRILLOWANE OSCYPKI

- 1 owalny oscypek o wadze ok 60g
- 3-5 serki górskie
- wędzony boczek w plastrach

SKŁADNIKI NA OLIWĘ ZIOŁOWĄ

- 50 ml oliwy
- 1 łyżka tymianku
- 1 mały ząbek czosnku
- 1 łyżeczka płatków chilli

DO PODANIA:

- konfitura z żurawiny
- grillowane jabłko, cukinia
- mieszanka sałat



1 OSCYPKI POKRÓJ NA

plastry o grubości ok 1 cm. Kilka plastrów i serków możesz zawinąć w plastry boczku. Jabłka i cukinię pokrój 0,5 centymetrowe plastry. Tak przygotowane sery oraz warzywa posmaruj ziołowa oliwą.

2 RUSZTA UŁÓŻ W

pozycji rynienkowej, do grillowania możesz również wykorzystać żeliwna płytę. Odpal palniki, ustaw pokrętła w pozycji medium i rozgrzej grill do temperatury wewnętrznej 180°C. Przed nałożeniem serów na ruszt, dokładnie posmaruj lub spryskaj go olejem.

3 GRILLUJ PO

3-4 minuty z każdej strony, obracaj ser na ruszcie dopiero kiedy jedna strona będzie już zarumieniona.

4 SMACZNEGO!

Podawaj zaraz po ściągnięciu z grilla, najlepsze są ciepłe, chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku. Doskonałymi dodatkami do oscypków jest konfitura z żurawiny, grillowane jabłka i cukinia. Jako uzupełnienie dania podaj mieszankę sałat skropioną ziołowa oliwą.

ZESTAW SZCZYPIEC BARON™

INDEKS: 64312

Dzięki trzem kolorom szczypiec, z łatwością możemy rozróżnić ich wykorzystanie. Zielone do grillowania warzyw, niebieskie do ryb, a czerwone do mięsa. Szczypce posiadają blokadę oraz zawieszkę. Jedna końcówka szczypiec jest płaska, co ułatwia podnoszenie z rusztu, natomiast druga posiada ząbkowane zakończenie ułatwiające trzymanie podniesionego kawałka mięsa, ryby lub warzywa.



BRYTFANNA ZE STALI SZLACHETNEJ

INDEKS: 63106

Uniwersalna brytfanna do grillowania ze stali szlachetnej, która doskonale sprawdzi się do grillowania zarówno warzyw jak i mięs. Świetnie sprawdzi się również do nawilżania potraw, wystarczy postawić ją na aromatyzersze bezpośrednio pod grillowaną porcję mięsa oraz zalać marynatą, sokiem, winem lub piwem. Może też posłużyć do wyłapywania



ROZPYLACZ OLEJU

INDEKS: 50945

Konserwacja rusztów olejem to najlepszy sposób na zachowanie ich w dobrej kondycji. Aluminiowy zbiornik o pojemności 350 ml oraz wydajny spryskiwacz wyrzuca mgiełkę, która doskonale pokrywa spryskiwaną powierzchnię. Rozpylacz nie zawiera aerozoli dlatego jest przyjazny środowisku. Co więcej doskonale sprawdza się również do nawilżania grillowanych dań i sałat.





WIĘCEJ PRZEPISÓW
BROILKING.PL/PRZEPISY

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time