

## Колбаски гриль с зеленью

 40-45 минут

### Вам понадобится

Фарш (свинина, говядина)	500 г
Лук репчатый	100 г
Яйцо	50 г / 1 шт
Кинза	10 г
Укроп	10 г
Петрушка	10 г
Масло растительное	30 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

### Приготовление

- 1** Зелень и репчатый лук измельчить.
- 2** В отдельной емкости смешать лук с фаршем, добавить зелень, яйцо, соль и специи, перемешать до однородной массы, оставить на 10-15 минут. Сформировать колбаски по 150 г.

3

Включить гриль. Закрыть крышку. Установить программу «Колбаски». Установить температуру на верхнем нагревателе 220°. Затем установить температуру на нижнем нагревателе 220°. Время приготовления 13-15 минут. После звукового сигнала открыть крышку, заложить мясо. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

**Колбаски гриль с зеленью**