

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. Перед началом приготовления разогреть гриль на режиме 3 в течение 5 мин.
- 4 Затем открыть крышку, выложить колбаски, закрыть крышку и готовить на режиме 3 в течение 15 мин.
- 5 После приготовления завернуть колбаски в фольгу и оставить на 10 минут.

Колбаски гриль с зеленью