



PODWĘDZANA KISZKA ZIEMNIACZANA

SKŁADNIKI:

1 opakowanie kiszki ziemniaczanej Gzella
kiść pomidorków koktajlowych
kilka porów
olej

SOS TWAROGOWY:

150 g twarogu
100 g gęstej kwaśnej śmietany
2 ząbki czosnku
kilka gałązek koperku
1 zielony ogórek
sól i pieprz
sok z 1/2 cytryny

SALSA Z JABŁEK:

1-2 jabłka
1/2 czerwonej cebuli
kilka gałązek koperku
sok z 1/2 cytryny
sól i pieprz
1 mała czerwona papryczka chili

PRZYGOTOWANIE:

1. Kiszki ziemniaczane posmarować olejem i wyłożyć na ruszt. Kiszki wędzić w niskiej temperaturze ok. 15 minut (w tym celu warto skorzystać z namoczonych w wodzie zrębków drewna bukowego). Pory i pomidory posmarować olejem i wyłożyć na półkę grillową (obok kiszki ziemniaczanej).
2. Przygotować salsę jabłkową: owoce pokroić w drobną kostkę. Dodać posiekaną cebulę i koperek. Następnie dolać sok z cytryny. Doprawić solą i pieprzem. Na koniec dołożyć posiekaną papryczkę chili i wymieszać.
3. Ogórek zetrzeć na tarce, po czym odcisnąć, usuwając nadmiar wody. Połączyć z twarogiem, śmietaną, posiekanym czosnkiem oraz koperkiem i sokiem z cytryny. Całość doprawić solą i pieprzem.
4. Gotową kiszki ziemniaczaną podawać z grillowanymi porami i pomidorami oraz sosem twarogowym. Przed podaniem danie posypać salsą z jabłek.