



TACOS Z BIAŁĄ KIELBASĄ

SKŁADNIKI:

1 opakowanie białej kielbasy Sokołów
2-3 zielone jabłka
1 cebula
1-2 łyżki cukru
100 ml białego wina
1 zielony ogórek
garść rukoli
1 opakowanie tacos (placzków kukurydzianych)

SOS:

2-3 łyżki majonezu
1-2 łyżeczki wasabi
sól i pieprz
sok z 1/2 cytryny
kilka gałązek świeżego rozmarynu

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować sos: wasabi wymieszać z majonezem. Doprawić solą i pieprzem. Połączyć z sokiem z cytryny i drobno posiekanym rozmarynem.
2. Cebulę i jabłka pokroić w większą kostkę, po czym polać olejem i rozłożyć na gorącej płycie grillowej. Kielbasę posmarować olejem i wrzucić na rozgrzany ruszt. Owoce posypać cukrem i poczekać, aż się skarmelizuje. Składniki podlać winem. Grillować, od czasu do czasu mieszając.
3. Placki tacos zrumienić na ruszcie. Następnie posmarować je sosem. Wyłożyć pokrojoną w plasterki kielbasę, skarmelizowane jabłka i zarumienioną cebulę. Dołożyć kilka długich, cienkich plasterków ogórka (najłatwiej uzyskać je za pomocą obieraczki do warzyw) i odrobinę rukoli.