

Kiełbaski nadziewane serem i jalapeno

Czas ogółem **40 min** 20 min Czas przygotowania 20 min Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

4.254 kJ / 1.017 kcal

Tłuszcz: **76 g** Białko: **43 g**

Węglowodany: **33 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

2 papryczki jalapeno
50 g sera cheddar
4 kiełbaski grillowe
100 g wędzonego boczku,
pokrojonego w plasterki
4 łyżki Sos Teriyaki BBQ z
miodem Kikkoman

Musztarda teriyaki:

4 łyżki musztardy
2 łyżki Sos Teriyaki BBQ z
miodem Kikkoman
1 łyżeczka startego imbiru
0,5 łyżeczki miodu
1 łyżka prażonego sezamu
1 łyżeczka Olej z prażonych nasion
sezamu Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

2 papryczki jalapeno - **50 g** sera cheddar - **4** kiełbaski grillowe - **100 g** wędzonego boczku, pokrojonego w plasterki
Papryczkę jalapeno pokrój w długie paski, a ser w słupki. Kiełbaski przekrój wzdłuż, nie przecinając ich do końca. Napełnij kiełbaski jalapeno i serem, a następnie ciasno owiń boczkiem.

Krok 2

4 łyżki musztardy - **2 łyżki** Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman **0,5 łyżeczki** miodu - **1 łyżeczka** startego imbiru - **1 łyżka** prażonego sezamu - **1 łyżeczka** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman

W misce wymieszaj musztardę z Sosem Teriyaki z miodem Kikkoman, miodem, imbirem, sezamem i Olejem sezamowym Kikkoman.

Krok 3

4 łyżki Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman
Posmaruj kiełbaski Sosem Teriyaki z miodem Kikkoman, a następnie smaż z każdej strony na gorącym grillu, aż boczek i kiełbaski zbrązowieją. Podawaj z musztardą teriyaki.