



Итальянские колбаски на гриле с печеным перцем и оливками

Ингредиенты

1 персону

Итальянские колбаски.....	1 уп
Болгарский перец.....	1 шт
Оливки.....	60 гр
Чеснок.....	30 гр
Лист салата.....	30 гр
Тимьян.....	6 гр
Розмарин.....	6 гр
Сливочное масло.....	30 гр

Этапы приготовления

1. Колбаски насадить на деревянную шпажку и обжарить на гриле с двух сторон. Убрать в духовку на 10-15 минут до готовности при температуре 180 градусов.
2. Болгарский перец порезать на несколько частей. Обжарить на гриле со стороны шкурки и также убрать в духовку.
3. Оливки обжарить с чесноком на сковороде на сливочном масле, с

добавлением свежих трав (тимьян, розмарин).

4. На тарелку выложить готовые колбаски и болгарский перец. В хаотичном порядке разложить обжаренные оливки и чеснок.
5. Украсить все свежей зеленью. Приятного аппетита!