

## Coś dla amatorów kaszanki

**Coraz dłuższe dni i słoneczna aura zachęcają do przebywania na świeżym powietrzu. Może więc szybki, plenerowy posiłek? Proponujemy aromatyczną kaszankę podpieczoną na grillu.**

Grillowana w folii aluminiowej, czyli tzw. papilotach, z odpowiednimi dodatkami, smakuje wybornie. Kaszanka biała lub krwista, odpowiednio doprawiona, podana z bukietem ulubionych warzyw lub z pikantnym sosem albo z kiszoną kapustą może stanowić atrakcyjny poczęstunek. Jest znakomita, gdy towarzyszy jej szklanka dobrze schłodzonego piwa.

### Kaszanka „w papilotach”

#### SKŁADNIKI:

6 kaszanek (po około 15 dag każda), 3 średnie cebule, 3 średnie jabłka, 6 ząbków czosnku, tymianek, estragon, curry, sól, pieprz, oliwa z oliwek

- Obrane cebule wrzucamy do wrzącej, delikatnie osolonej wody, gotujemy do momentu, aż lekko zmiękną. Wyjmujemy i kroimy w talarki, przekładamy do miseczki, zalewamy kilkoma łyżeczkami oliwy z oliwek, posypujemy curry, tymiankiem i estragonem. Odstawiamy na 30 minut.
- Czosnek obieramy, obrane jabłka kroimy na ćwiartki i usuwamy gniazda nasienne. Kaszanki nakłuwamy w kilku miejscach. Każdą układamy na oddzielnym kawałku folii aluminiowej posmarowanej oliwą z oliwek. Obok kaszanki kładziemy porcję zamarynowanej w przyprawach cebulki, ćwiartki jabłek, ząbek czosnku. Wszystko delikatnie oprószyć solą i pieprzem.
- Folię zwijamy formując zgrabne „pacuszki”. Układamy na dobrze rozgrzanym grillu. Pieczemy około 15 minut.



### Kaszanka pieczona z kapustą

#### SKŁADNIKI:

6 kaszanek, 6 niezbyt grubych plastrów chudego, boczku wędzonego, 50 dag ugotowanej, doprawionej do smaku kapusty kiszonej, majeranek, sól, pieprz

- Kaszanki nakłuwamy w kilku miejscach, posypujemy z wierzchu majerankiem, układamy na przyciętych na odpowiednią wielkość kawałkach folii aluminiowej.
- Na każdą kaszankę kładziemy plaster boczku wędzonego oraz porcję kapusty kiszonej, gdy trzeba, przyprawiamy solą i pieprzem.
- Wszystko razem owijamy folią, tworząc swego rodzaju sakiewki. Układamy na rozgrzanym grillu, pieczemy przez około 15 minut.

### Kaszanka zapiekana z warzywami

#### SKŁADNIKI:

60 dag grubej kaszanki (powinna być dość twarda i zwarta), 2 strąki papryki, duża cebula, 2 ogórki konserwowe, 2 - 3 łyżki prażonych ziaren słonecznika, 3 łyżki posiekanego szczypiorku, sól, pieprz, oliwa z oliwek

- Z kaszanki zdejmujemy ostonkę, kroimy w grube plastry. Paprykę myjemy, usuwamy gniazda nasienne i wraz z ogórkami kroimy w paski. Obraną cebulę kroimy w piórka.
- Na kawałkach folii aluminiowej posmarowanej oliwą z oliwek układamy plastry kaszanki, obok nich pokrojone warzywa, z wierzchu posypujemy solą, pieprzem i prażonymi ziarnami słonecznika.
- Folię aluminiową zwijamy. Pakieciki układamy na rozgrzanym grillu. Po 10 minutach danie jest gotowe. Na talerzu, po rozwinięciu folii, posypujemy drobno posiekanym szczypiorkiem.



Romana Chojnacka  
Studium Wiejskiego  
Gospodarstwa Domowego  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu