



Сэндвич чорипан

🕒 50–60 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Нарежьте колбаски вдоль, посыпьте приправой и оставьте на 30 минут.
- 2 Обжарьте колбаски на сковороде-гриль по 2 минуты с каждой стороны.
- 3 Булочки для сэндвичей обжарьте по 1 минуте с каждой стороны.
- 4 Для сальсы смешайте мелко нарезанные помидоры, авокадо, красный лук, чеснок и кинзу, полейте соком лайма и оливковым маслом, посолите.
- 5 В булочках сделайте надрезы, положите туда колбаски и сальсу.
Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 шт.	Копченые колбаски
1 ч. л.	♦ Приправа для гриля и шашлыка Страстный Буэнос-Айрес
2 шт.	Булочки для сэндвичей
1 шт.	Помидор
1 шт.	Авокадо
0.5 шт.	Красный лук
1 зубчик	Чеснок
	Зелень кинзы
	Сок 1 лайма
20 мл.	Масло
Щепотка	Соль

