

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