

Ваш рецепт "ЛУКОВЫЙ САЛАТ НА ГРИЛЕ"



Лук нарезать толстыми кольцами.

Всё уложить на слой фольги, посолить, поперчить, укрыть другим слоем.

Готовить 15 минут на хорошо разогретом гриле. После снятия с финского гриля на некоторое время оставить в фольге.

После 15 минут перемешать ингредиенты.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Красный лук: 4 луковицы

Несколько полосок бекона

Несколько веточек орегано

Оливковое масло: 1 ст. ложка

Красный винный уксус: 2 чайных ложки

Чеснок: 8 зубчиков

Соль

Перец

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»