

Roštilj kobasica



 Jednostavan

 45

Brz a opet ukusan recept za što manje vremena provesti u kuhinji na ove vrućne dane, spremila je [maXYama](#).



Ljeto je u punoj snazi, iako tek koji tjedan kalendarski traje, pakleni dani se nižu jedan za drugim. Ne znam kako vi ali nemam baš volje satima stajati u kuJni uz vreli šporet ili renu pa nastojim kombinirati hranu uz minimalnu termičku obradu.

Salate su često moj obrok kada je 30 u hladu pa tako i danas jedna toplo-hladna kombinacija koja će vam dati snagu, a neće opteretiti organizam na ovim visokim temperaturama.

Kako su sve roštilj kobasice na promotivnoj ponudi, a dobila sam i mladu ciklu od moje Ruže, smislila sam jedan šareni brzinski tanjur....





Skuhajte ranije kus-kus prema uputama na pakiranju. Ostavite neka se ohladi. Ciklu ogulite i narežite na ploške pa poslažite na papir za pečenje, posolite, popaprite i poškropite s malo maslinovog ulja. Pecite 15-ak minuta na 160 stupnjeva u pećnici.

Ispecite roštiljke na grill tavi, stavite ih na stranu. Na preostaloj masnoći kratko prepržite ocijeđeni slanetak.

Složite na tanjur kus-kus, opranu rikolu, slanetak i ciklu, začinite s malo limunovog soka. Tanjur kompletirajte s pečenim roštiljkama i poslužite uz neki osvježavajući hladni napitak.



Dobar tek!