

Kobasice punjene sirom i jalapeno papričicama

Ukupno vrijeme **40 min.** 20 min. vrijeme pripreme 20 min. vrijeme kuhanja

Prehrambene vrijednosti (po porciji)
4.254 kJ / 1.017 kcal

Masti: **76 g** Bjelančevine/proteini: **43 g**
Ugljikohidrati: **33 g**

SASTOJCI

2 porcije

2	jalapeno papričice
50 g	cheddar sira
4	kobasice
100 g	dimljene slanine, narezane
4 žličica	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ umak s medom i okusom dima</u>
4 žličica	senfa
2 žličica	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ umak s medom i okusom dima</u>
1 žlica	naribanog đumbir
0,5 žlica	meda
1 žličica	prženih sezamovih sjemenki
1 žlica	<u>Kikkoman Sezamovo ulje od tostiranog sezama</u>

PRIPREMA

Korak 1

2 jalapeno papričice - **50 g** cheddar sira - **4** kobasice - **100 g** dimljene slanine, narezane
Jalapeno papričice narežite na tanke trakice. Sir narežite na štapiće. Kobasice zarezite po dužini, ali ne do kraja. Napunite ih jalapenom i sirom, zatim čvrsto omotajte slaninom.

Korak 2

4 žličica senfa - **2 žličica** Kikkoman Teriyaki BBQ umak s medom i okusom dima **0,5 žlica** meda - **1 žlica** naribanog đumbira - **1 žličica** prženih sezamovih sjemenki - **1 žlica** Kikkoman Sezamovo ulje od tostiranog sezama
U zdjeli pomiješajte senf s Kikkoman Teriyaki BBQ umakom s medom, medom, đumbirom, sezamovim sjemenkama i sezamovim uljem.

Korak 3

4 žličica Kikkoman Teriyaki BBQ umak s medom i okusom dima
Kobasice premažite Kikkoman Teriyaki BBQ umakom s medom, zatim ih pecite na vrućem roštilju s obje strane dok slanina i kobasice ne porumene. Poslužite s teriyaki senfom.