

Kaszanka w trzech wersjach

Długie dni i słoneczna aura zachęcają do przebywania na świeżym powietrzu. Może więc szybki, plenerowy posiłek? Proponujemy aromatyczną kaszankę podpieczoną na grillu.

Grillowana w folii aluminiowej, czyli tzw. papilotach, z odpowiednimi dodatkami, smakuje wybornie. Kaszanka biała lub krwista, odpowiednio doprawiona, podana z bukietem ulubionych warzyw lub z pikantnym sosem albo z kiszoną kapustą może stanowić atrakcyjny poczęstunek. Jest znakomita, gdy towarzyszy jej szklanka dobrze schłodzonego piwa.

Kaszanka „w papilotach”

Składniki: 6 kaszanek (po około 15 dag każda), 3 średnie cebule, 3 średnie jabłka, 6 ząbków czosnku, tymianek, estragon, curry, sól, pieprz, oliwa z oliwek

- Obrane cebule wrzucamy do wrzącej, delikatnie osolonej wody, gotujemy do momentu, aż lekko zmiękną. Wyjmujemy i kroimy w talarki, przekładamy do miseczki, zalewamy kilkoma łyżeczkami oliwy z oliwek, posypujemy curry, tymiankiem i estragonem. Odstawiamy na 30 minut.
- Czosnek obieramy, obrane jabłka kroimy na ćwiartki i usuwamy gniazda nasienne. Kaszanki nakłuwamy w kilku miejscach. Każdą układamy na oddzielnym kawałku folii aluminiowej posmarowanej oliwą z oliwek. Obok kaszanki kładziemy porcję zamarynowanej w przyprawach cebulki, ćwiartki jabłka, ząbek czosnku. Wszystko delikatnie oprószamy solą i pieprzem.
- Folię zwijamy formując zgrabne „paczuszki”. Układamy na dobrze rozgrzanym grillu. Pieczemy około 15 minut.



Kaszanka pieczona z kapustą

Składniki: 6 kaszanek, 6 niezbyt grubych plasterków chudego boczku wędzonego, 50 dag ugotowanej, doprawionej do smaku kapusty kiszonej, majeranek, sól, pieprz

- Kaszanki nakłuwamy w kilku miejscach, posypujemy z wierzchu majerankiem, układamy na

przyciętych na odpowiednią wielkość kawałkach folii aluminiowej.

- Na każdą kaszankę kładziemy plaster boczku wędzonego oraz porcję kapusty kiszonej, gdy trzeba, przyprawiamy solą i pieprzem.
- Wszystko razem owijamy folią tworząc swego rodzaju sakiewki. Układamy na rozgrzanym grillu. Pieczemy przez około 15 minut.

Kaszanka zapiekana z warzywami

Składniki: 60 dag grubej kaszanki (powinna być dość twarda i zwarta), 2 strąki papryki, duża cebula, 2 ogórki konserwowe, 2-3 łyżki prażonych ziaren słonecznika, 3 łyżki posiekanego szczypiorku, sól, pieprz, oliwa z oliwek

- Z kaszanki zdejmujemy osłonkę, kroimy w grube plastry. Paprykę myjemy, usuwamy gniazda nasienne i wraz z ogórkami kroimy w paski. Obraną cebulę kroimy w piórka.

- Na kawałkach folii aluminiowej posmarowanej oliwą z oliwek układamy plastry kaszanki, obok nich pokrojone warzywa, z wierzchu posypujemy solą, pieprzem i prażonymi ziarnami słonecznika.
- Folię aluminiową zwijamy. Pakieciki układamy na rozgrzanym grillu. Po 10 minutach danie jest gotowe. Na talerzu, po rozwinięciu folii, posypujemy drobno posiekanym szczypiorkiem.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*