



Hozzávalók:

8 frankfurti virsli, 20 dkg főtt füstölt császárszalonna, 16 apró koktélpaprika, 2 üveg (2×170 gramm) Bonduelle Prémium egész csiperkegomba, 1 húsos paprika (tévépaprika), egy kisebb szál póréhagyma

a sütéshez:

2-3 evőkanál olaj

a tálaláshoz:

Bonduelle csemegeuborka, puha kenyér

1. A virsliket 4 darabra, a szalonnát 2 centis kockákra vágjuk. A koktélpaprikák szárát kimentesszük. A gombát lecsöpögtetjük. A paprikát kicsumázzuk, és a póréval együtt 2-3 centis darabokra vágjuk.

2. Az így előkészített hozzávalókat váltakozva 8 kisebb nyársra vagy kihegyezett hurkapálcikára tűzzük. Egy serpenyőben az olajat megforrósítjuk, és a nyársakat 7-8 perc alatt pirosasra sütjük rajta, közben többször megforgatjuk.

3. Lecsöpögtetve, csemegeuborkával és puha kenyérral tálaljuk.

4 főre (8 kis nyárshoz)

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag (kenyér nélkül): 787 kcal