3. Колбаски из дичи «Лесной костер»

Ингредиенты:

- Готовые колбаски

- Специи: тмин, можжевельник, чеснок

- Гарнир: картофель «в углях» (запеченный в соли с розмарином)

- Соус: горчично- фруктовый

Приготовление:

1. Обжарьте на гриле до хрустящей корочки.

2. Картофель заверните в фольгу с солью и розмарином, запеките в углях гриля.

3. Подавайте колбаски с картофелем и соусом.

Совет шефа: \*Добавьте в фарш ложку гранатового сока — это свяжет вкусы дичи.\*