**Argentyńska przygoda na grillu – kiełbasa nadziewana  
z sosem chimichurri**

***Parilla to rodzaj grilla o formie żeliwnej, prostokątnej kratki, ustawionej na palenisku. Jest on wykorzystywany w Argentynie, gdzie grilluje się podczas rodzinnej biesiady zwanej asado. Mamy dla was przepis pozwalający przenieść się chociaż na chwilę na przyjęcie w południowoamerykańskim ogrodzie****!*

Argentyna słynie z wysokojakościowych mięs, a grillowane potrawy zajmują tam szczególne miejsce. Asado można z kolei określić mianem symbolu zarówno kulinarnej biegłości, jak i podejścia do życia Argentyńczyków. Podczas tej biesiady mistrzem ceremonii jest asador zajmujący się rozpaleniem ognia i doglądaniem mięsa, a w wolniejszym czasie zabawianiem gości rozmową. W kraju Maradony podczas grillowania w roli pierwszoplanowej występuje mięso, rzadko spotyka się przystawki w postaci sałatek, makaronu czy ziemniaków. Najczęściej jedynymi dodatkami są chleb i tradycyjny ziołowy sos chimichurri, który zyskał popularność na całym świecie. Wykorzystuje się go szczególnie do dań pieczonych i grillowanych.

– Grillowanie zwykle kojarzy się nam bardzo tradycyjnie, tymczasem to doskonała okazja do eksperymentowania – mówi Anna Burak z firmy Dobrowolscy. – W naszym przepisie dwie dobrze znane wędliny, połączone ze sobą i wzbogacone sosem, zmieniają swoje oblicze i sprawiają, że popołudnie przy grillu staje się prawdziwą kulinarną przygodą. A egzotycznego posmaku dodaje sos chimichurri.

**Kiełbasa nadziewana serem z sosem chimichurri na grilla**

Składniki do mięsa:

- 1 kg Kiełbasy grillowej z serem Dobrowolscy

- 300 g Boczku extra parzonego Dobrowolscy

- 2 świeże, słodkie papryki

- 2 średnie cebule

- 1 łyżka masła

Składniki na sos chimichurri:

- 1 pęczek świeżej pietruszki lub 2 łyżki suszonej

- 1 pęczek świeżej kolendry lub 2 łyżki suszonej

- 1 pęczek świeżego oregano lub 2 łyżki suszonego

- ½ łyżeczki soli

- ½ łyżeczki pieprzu

- 4 ząbki czosnku

- 1 świeża papryczka chili lub 1/2 łyżeczki suszonego chili

- 100 ml oliwy z oliwek

- 3 łyżki soku z limonki, octu jabłkowego lub soku z cytryny

Sposób przygotowania sosu:

Pietruszkę, kolendrę i oregano drobno siekamy i wrzucamy do miski. Dodajemy 4 ząbki czosnku wyciśnięte przez praskę lub starte. Dokładamy drobno posiekaną papryczkę chili. Doprawiamy solą, pieprzem i 3 łyżkami soku z limonki. Wszystko zalewamy oliwą z oliwek i mieszamy.

Sposób przygotowania mięsa:

W Kiełbasie grillowej z serem Dobrowolscy wycinamy trójkątny pasek, żeby zrobić miejsce na warzywa. Wkładamy tam pociętą w podłużne paski paprykę. Cebulę drobno kroimy i podsmażamy na maśle do zeszklenia. Układamy ją w kiełbasie wzdłuż papryki. Boczek kroimy w cienkie plastry. Układamy je obok siebie po dwa, na nich kładziemy nadziewaną kiełbasę i ciasno zawijamy ją w boczek. Tak przygotowane wędliny kładziemy na rozgrzany grill końcówkami boczku do dołu i grillujemy kilka minut, aż ser zacznie się topić. Następnie obracamy na drugą stronę i grillujemy kolejne kilka minut. Podajemy z sosem chimichurri. Smacznego!

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem „Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”.

[www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl)