



Pánev „Cajun“ s kukuřicí a grilovací klobásou Schneider

Ingredience:

Na 4 porce

1 klas kukuřice

2 čajové lžičky koření cajun

3 větší brambory

4 klobásky Schneider z grilovací tašky mix, klasik, paprika

4 stroužky česneku

sůl, pepř, olivový olej

salát na ozdobu

Postup:

Pánev „Cajun“ se obvykle připravuje na grilu nebo v troubě s ráčky, krevetami nebo zeleninou. Brambory oloupeme a nakrájíme na větší kostky stejně jako klobásky Schneider, kukuřici na silnější plátky. Vše vložíme do zapékač páneve spolu s rozkrojenými stroužky česneku. Osolíme, opepříme a posypeme kořením. Pokapeme olivovým olejem a pánev zakryjeme alobalem. Pečeme 50 minut při teplotě 180 stupňů. Servírujeme se salátem.

