

# Klobásy plněné sýrem a jalapeños

Celkový čas vaření **40 min.** 20 min. Doba přípravy **20 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

**4.254 kJ / 1.017 kcal**

Tuky: **76 g** Bílkoviny: **43 g**

Sacharidy: **33 g**

## INGREDIENCE

### 2 Porce

**2** jalapeño papričky  
**50 g** sýru čedar  
**4** BBQ klobásy  
**100 g** uzené slaniny, nakrájené na plátky  
**4 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí

### Teriyaki hořčice:

**4 polévkové lžíce** hořčice

**2 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí

**1 čajová lžička** strouhaného zázvoru

**0,5 čajové lžičky** medu

**1 polévková lžíce** pražených sezamových semínek

**1 čajová lžička** Kikkoman Pražený sezamový olej

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

**2** jalapeño papričky - **50 g** sýru čedar - **4** BBQ klobásy - **100 g** uzené slaniny, nakrájené na plátky  
Jalapeño papričku nakrájejte na dlouhé proužky, sýr na tyčinky.

Klobásy podélně nařízněte, ale neprořízněte je úplně. Opatrně je naplňte jalapeño proužky a sýrem, poté je pevně zabalte do slaniny, aby držely tvar a získaly křupavou slanou kůrku při pečení nebo grilování.

### Krok 2

**4 polévkové lžíce** hořčice - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí **0,5 čajové lžičky** medu - **1 čajová lžička** strouhaného zázvoru - **1 polévková lžíce** pražených sezamových semínek - **1 čajová lžička** Kikkoman Pražený sezamový olej

V misce smíchejte hořčici s Kikkoman Teriyaki BBQ med, zázvorem, sezamovými semínky a sezamovým olejem.

### Krok 3

**4 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí

Klobásy potřete omáčkou Kikkoman Teriyaki BBQ med, a poté opečte z každé strany na rozpáleném grilu, dokud slanina a klobásy nezezlátnou. Podávejte s teriyaki hořčicí.