

Grill: Szaszłyki z polędwiczek wieprzowych - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwiczki wieprzowe	600 g
boczek wędzony	200 g
cebula	2 sztuki
papryka czerwona	2 sztuki
oliwa z oliwek	
ziele angielskie mielone	1/2 łyżeczki
sól czosnkowa	
Party Dip Barbecue Prymat	
majonez	do Party Dip
jogurt naturalny	do Party Dip
tymianek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Pokroić polędwiczki wieprzowe na małe kawałki. Na namoczone w wodzie 4 wykałaczki do szaszłyków nadziewać na przemian polędwiczkę, boczek, cebulę i paprykę.
- KROK 3 Czynność powtórzyć trzykrotnie. Gotowe szaszłyki skropić oliwą, dokładnie natrzeć wszystkimi przyprawami...
- KROK 4 ... i smażyć na grillu około 15 minut.

KROK 5

Podawać z Party Dip Barbecue lub Party Dip Czosnkowym zrobionych zgodnie z opisem przygotowania znajdującym się na opakowaniu.