

## Pikantne Szaszłyki z Piekarnika

**MAGDALENA100**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wątroba wołowa</b>	40 dag
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>wódka</b>	4 łyżki
<b>cebula</b>	4 szt
<b>papryka</b>	2 szt
<b>wędzony boczek</b>	20 dag
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątrobę oczyścić, opłucz, osusz, pokrój w dużą kostkę. Zmiażdżony czosnek rozetrzyj z łyżeczką soli, ziół, dodaj szczyptę pieprzu, alkohol, olej, wymieszaj. Masą posmaruj wątróbkę, przykryj, odstaw na 1 godz. Cebule obierz, potnij na cząstki. Paprykę umyj, osusz, pokrój w dużą kostkę. Kawałki wątróbki zawijaj w cienkie plasterki boczku i nadziewaj na szpadki na przemian z kawałkami cebuli i papryki. Ułóż na natłuszczonej blasze, piecz 15 min w temp. 200°C.