

Przepis dnia II, odc. 44: Szaszłyki z indyka z chrzanem żurawinowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

pierś z indyka	400 g
Marynata	
olej rzepakowy	1/2 szklanki
Musztarda rosyjska Prymat	1 łyżka
miód	1 łyżka
Przyprawa do indyka i dań z drobiu Prymat	1 opakowanie
Papryka ostra mielona Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	

Składniki szaszłyków

boczek wędzony	100 g
cebula	1 pęczek
patisony marynowane	1 słoik

Do podania

chrzan żurawinowy	4 łyżeczki
natka pietruszki	4 gałązki
seler sałatkowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wlewamy olej, dodajemy musztardę, przyprawę do indyka, paprykę ostrą.
- KROK 2 Wszystkie składniki marynaty dokładnie wymieszać. Mięso połączyć z marynatą, dodatkowo dodając jeszcze miód i odstawić na minimum godzinę (im dłużej w marynacie tym lepiej).
- KROK 3 Na namoczone w wodzie patyczki nadziewać na przemian mięso, boczek, patisony i cebulę.
- KROK 4 Szaszłyki grillować na rozgrzanym ruszcie lub patelni grillowej
- KROK 5 Podawać z chrzanem żurawinowym, selerem, gałązkami pietruszki i kiełkami.