

## Szaszłyk barani



**MARIUSZ18**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>baranina</b>	1 kg
<b>cebula</b>	2
<b>czosnek ząbki</b>	2-3

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na kawałki. Mięso musi być zabejcowane. Mięso włożyć do miski porcelanowej, skropić octem najlepiej winnym, obłożyć plasterkami cebuli, posiekany czosnkiem, dodać przyprawy. Po kilku godzinach przemieszać. Na drugi dzień gdy mięso skruszeje i nabierze aromatu, nabijamy kawałki mięsa i cebuli na szpadki. Najlepiej smakuje z rusztu opalanego węglem drzewnym, ale można smażyć na patelni.