

Szaszłyki wieprzowe



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	1 kg
papryka czerwona	1
cebula	2
kiełbasa zwyczajna	30 dkg
boczek	25 dkg
pieczarki	30 dkg
olej	
sól	
pieprz	
przyprawa kebab- gyros Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso opłukać i pokroić na kawałki ok. 3 cm- przy pieczeniu znacznie maleje. Sól, pieprz, papryki i przyprawę do kebaba wymieszać z olejem- tak, aby wystarczyło do zalania mięsa. Mięso w marynacie odłożyć na cały dzień do lodówki.
- KROK 2 Kiełbasę pokroić na plasterki, boczek również. Pieczarki opłukać i obrać. Paprykę umyć, wyciąć gniazda nasienne i pokroić. Cebulę pokroić na paski. Na patykach układać na przemian wszystkie składniki.
- KROK 3 Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 1-1,5 godziny.

