

Szaszłyki z Brukselką

MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brukselka	12 szt
pieczarki	6 szt
kielbasa	50 g
olej	2 łyżki
cebula	2 szt
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Brukselkę umyć, oczyścić ją z brzydkich liści, wrzucić do wrzącej, osolonej wody i gotować, aż brukselka będzie miękka. Cebulę i pieczarki umyć, oczyścić, cebulę obrać, obydwie warzywa pokroić na ćwiartki. Paprykę umyć, przekroić na pół, oczyścić z pestek i białych włókien. Pokroić na kwadraty. Sporą szczyptę soli, pieprzu i oregano wsypać do miseczki. Zalać 2 łyżkami oleju, wymieszać. Na metalowe (lub drewniane) szpikulce do szaszłyków nadziewać naprzemiennie brukselkę, cebulę, paprykę i kielbasę.

2. Zamiast kielbasy można dodać wcześniej uduszone lub upieczone mięso. Połączyć marynatą. Odstawić na 20 minut. Następnie szaszłyki ułożyć na blasze i piec w piekarniku około 20 minut. Można też szaszłyki usmażyć na patelni, kładąc je na oleju i obsmażając ze wszystkich stron przez około 10 minut.