

## Szaszłyki z kaszanki



### BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kaszanka</b>	3 szt,
<b>papryka czerwona</b>	1 szt,
<b>cebula</b>	2 - 3 szt,
<b>cukinia</b>	1 szt,
<b>boczek wędzony</b>	plastry,
<b>ziemniaki ugotowane</b>	6 szt.na pół twardo,
<b>oliwa</b>	2 łyżki,
<b>sól i pieprz</b>	do smaku,
<b>olej</b>	1 łyżka do podsmażenia boczku,

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek wędzony kroimy w nie za grube plastry, następnie lekko podsmażamy na patelni.  
Kaszankę kroimy w plastry, cebulę obieramy i kroimy w ćwiartki.  
Cukinię po umyciu i osuszeniu kroimy w plastry, natomiast paprykę po oczyszczeniu kroimy w mniejsze kawałki, skrapiamy oliwą oraz oprószamy solą i pieprzem.  
Ziemniaki dokładnie myjemy a następnie gotujemy na pół twardo w osolonej wodzie.  
Po ugotowaniu odlewamy wodę a ziemniaki studzimy.  
Po wystudzeniu kroimy na łódeczki czyli ćwiartki.  
Plasterki kaszanki owijamy podsmażonymi plasterkami boczku pamiętając aby strona przecięta była owinięta.  
Następnie kaszankę i warzywa nabijamy na patyczki do szaszłyków kolejność dowolna.  
Szaszłyki układamy na grillu a obok układamy resztę ziemniaków i warzyw które nam zostały.  
Grillujemy do miękkości warzyw i ziemniaków.