

Szaszłyki z sarny



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

schab ze sarny	1 kg
boczek wędzony	60 dag
pieczarki	30 dag
cebula	4 szt
papryka czerwona	2 szt
sól i pieprz	do smaku

Marynata

olej	4 łyżki
przyprawa do wołowiny	3 łyżki
ząbki czosnku	3 szt
majeranek	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej mieszamy z przyprawą do wołowiny, majerankiem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Mięso z sarny myjemy kroimy w dość grubą kostkę, dodajemy marynatę i wkładamy na kilka godzin w lodówce. Po tym czasie pieczarki i boczek kroimy w grubą kostkę. Cebulę kroimy w ósemki. Nabijamy na patyczki kolejno mięso, boczek, paprykę, cebulę, mięso, boczek i pieczarki. Blachę wykładamy papierem do pieczenia smarujemy 2 łyżkami oleju układamy szaszłyki posypujemy solą i pieprzem i pieczemy w piekarniku przez 1,5 godziny w 190 C.