

## Szaszłyki z sarny



### JULKATOMECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

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

### Marynata

<b>olej</b>	4 łyżki
<b>Przyprawa do wołowiny klasyczna Prymat</b>	3 łyżki
<b>ząbki czosnku</b>	3 szt
<b>majeranek</b>	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.