

Szaszłyki z szynki z marynaty do mięsa z ketchupem



MARLENA/KINIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	500 gram
papryka czerwona	1 szt.
papryka żółta	1 szt.
cebula biała	2 szt.
boczek wędzony	300 gram
papryka zielona	1 szt.
marynata	500 z ketchupem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Szynkę myjemy, kroimy w kostkę, wkładamy do garnka i zalewamy marynatą do mięsa z ketchupem (w mojej księdze znajdziecie przepis). Zostawiamy na całą noc w lodówce.
- KROK 2 Papryki myjemy, kroimy na nieduże kawałki, cebulę i boczek również. Wyjmujemy mięso z marynaty i dowolnie wszystkie składniki nakłuwamy na patyczki do szaszłyków.
- KROK 3 Tak przygotowane szaszłyki wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160-180 st. i pieczemy aż mięsko będzie kruche - nie gumowe. (u mnie trwało to ok. 1h 20min).