

Szaszłyki z szynką i pieczarkami



KATARZYNA159



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka prasowana	50 g
małe cebulki	12 szt
sok z cytryny	2 łyżki
keczup	1/2 szklanki
olej	1/4 szklanki
sok z cytryny	1/4 szklanki
czosnek	2 ząbki
sól	1/2 łyżeczki
bakłażan	1 szt
pieczarki	12 szt
Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Bazylia suszona Prymat	1 łyżka
oregano	1 łyżka
papryka czerwona	1 szt
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obieramy, przeciskamy przez prasę. Zioła rozkruszymy. W miseczce starannie mieszamy składniki sosu (keczup, olej, sok z cytryny, czosnek i przyprawy). Warzywa myjemy, cebulki obieramy, usuwamy gniazdo nasienne z papryki, z bakłażana odrzucamy łodyżkę, z pieczarek odcinamy trzonki, a kapelusze skrapiamy sokiem z cytryny. Paprykę kroimy na kwadraty o boku ok. 2cm, a bakłażan na centymetrowe plastry. Szynkę tnijemy na grube plastry, a następnie na kwadraty o boku 2 cm. Nadziewamy na szpadki na przemian cebulkę, pieczarkę, kawałek szynki, paprykę i bakłażana. Szaszłyki smarujemy sosem i układamy na kratce grillowej. Pieczemy smarując od czasu do czasu sosem.

