

Grillowane pałeczki schabowe z dipem paprykowym



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	500 g
czosnek	1 sztuka
sos sambal olelek	1 łyżka
oliwa	2 łyżki
natka pietruszki	1 pęczek
kolendra	
Kmin rzymski mielony Prymat	
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
papryka żółta	2 sztuki
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- schab pokroić w plastry, i jeszcze w paski,
- kolendrę i kmin rzymski podprażyć na suchej patelni, roznieść,
- z sosu sambal olelek, zmiażdżonych przypraw, papryki, soku z limonki, 1 łyżki oliwy, soli i pieprzu zrobić marynatę, poleć nią mięso i włożyć na 30 minut do lodówki,
- papryki pokroić wzdłuż na pół, usunąć gniazda nasienne i piec razem z całym nie obranym czosnkiem w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni celcjusza przez 20 minut,
- następnie papryki włożyć do woreczka foliowego i dokładnie zawinąć, po chwili wyjąć i zdjąć z nich skórę, czosnek obrać,
- paprykę i czosnek zmiksować na gładką masę z 1 łyżką oliwy, na koniec dodać sól, pieprz i posiekaną natkę pietruszki,
- pałki schabowe piec na rozgrzanym grillu przez 15 min kilkakrotnie obracając,
- podawać z dipem paprykowym