

Szaszłyki z karkówki na grill



SYLWIA80



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek wędzony	0,5 kg
Papryka słodka mielona Prymat	1 opakowanie
cebula	2 szt.
karkówka	0,5 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

karkówkę kroimy na plastry grubości 1 cm i rozbijamy, następnie kroimy na kwadraty ok 2x2 cm, tak samo kroimy boczek, następnie karkówkę posypujemy przyprawą do potraw KUCHARZEK (dość mocno) oraz papryką słodką mieloną Prymat (1/2 opakowania), natomiast boczek posypujemy tylko papryką. Odstawiamy do lodówki na conajmniej 2 godziny, najlepiej na całą noc. Cebulę kroimy na grube plastry lub ćwiartki i nadziewamy na patyczki na przemian karkówkę, boczek i cebulę. Tak przygotowane szaszłyki obsmażamy na patelni z każdej strony i jeszcze ciepłe zawijamy w folię aluminiową. Kładziemy na grillu i grillujemy po ok. 10 minut z każdej strony. Można nadziewać na szaszłyki także grzyby (np. kurki lub pieczarki). Danie jest pracochłonne, ale warte tej pracy. Z pół kg karkówki będzie ok 9-10 szaszłyków.