# Szaszłyczki kiełbasiano - pieczarkowe

**SMACZNAPYZA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **dkg cienkiej kiełbasy czosnkowej** | 30-50 |
| **dkg małych pieczarek** | 30 |
| **cebule** | 2-3 |
| **łyżka soku z cytryny** | 1 |
| **szpadki szaszłykowe)** | dodatkowo: |
| **czosnek** | 1 ząbek |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki (muszą być malutkie) oczyścić, skropić sokiem z cytryny, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, oprószyć solą i pieprzem, wymieszać, odstawić na 15-30min. Kiełbasę pokroić na grube plasterki. Cebule obrać, pokroić w cienkie plastry. Na szpadki nadziewać na przemian pieczarki i kiełbasę, tyle ile się zmieści. Na patelni rozgrzać 2-3 łyżki oleju, obsmażyć szaszłyczki ze wszystkich stron aż się zrumienią. Następnie na tej samej patelni podsmażyć cebulę z resztą pieczarek (większe można przekroić na pół lub ćwiartki), przyprawić solą i pieprzem, na wierzchu położyć szaszłyki i dusić 2-3 min. żeby się zagrzały. Podawać na gorąco jako samodzielną przekąskę albo danie kolacyjne...z dodatkiem sałatki z pomidorów albo ogórków.