szaszłyki z wątróbki drobiwej

EWA111

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek wędzony	0,5 kg
suszone śliwki	0,25 kg
cebula	3 szt
olej	1/2 szkl
sól	
kminek Prymat	
Majeranek suszony Prymat	
wątróbka drobiowa	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wątróbkę pokroić na kawałki.Podgrzać olej z sokiem wyciśniętym z cytryny dodać posiekaną 1 cebulę i trochę soli.D wrzącej marynaty wrzucić wątróbki,gotować minutę.Wątróbkę schłodzić.pokroić boczek ,oprószyć majerankiem i kminkiem.2 cebule pokroić.Wątróbkę nadziewać na szpadki na przemian z boczkiem,śliwkami i cebulką.Grilując obracać szaszłyki ,można polewać je marynatą