

szaszłyki z wątroby cielecej



MAGDALENA97



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka cieleca	40 g
szynka wieprzowa	8 plastry
listki szalwi lub miety	5 lisci
winne jabłka	2 szt
sól i pieprz	1 lyz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę pokroj na 8 części, każdy kawałek owinięty szynką, porcję nadziewaj na patyczki a pomiędzy włóż listek melisy lub mioty smaż na roznie lub patelni, rumieniac ze wszystkich stron na osobnej patelni zrumien plastry jabłka, posyp obficie przyprawami, na talerz ułóż szaszłyki i jabłka, można polać keczupem lub majonezem