

Szaszłyki wieprzowe



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	1,5 kg
cebula biała	6 szt
Marynata do mięs pikantna Prymat	1
olej roślinny	3 łyżki
Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	1 przyprawa
Papryka słodka mielona Prymat	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w plastry, następnie każdy z kawałków tłuczemy z każdej strony tłuczkiem. mięso zalewamy olejem i dodajemy przyprawy- dokładnie mieszamy i odstawiamy w chłodne miejsce.

Cebule kroimy w plastry.

Mięso nadziewamy na wykałaczki na przemian z cebulą

Smacznego