

Szaszłyki na szybko



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa śląska	50 dkg
cebula biała	40 dkg
boczek wędzony	50 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Beczek kroimy na kwadraty, kiełbasę na grube plastry. Cebulę obieramy i kroimy na małe kawałki. Jeśli mamy naprawdę dobrą kiełbasę to niepotrzebna nawet przyprawa do grilla. Składniki na przemian nakładamy na patyczki do szaszłyków. Pieczemy na grillu aż będą ładnie opieczone. Podajemy z musztardą i chlebkiem.