

Szaszłyki z mięsa koziego



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso kozie	40 dag
papryka czerwona	1
cebula	3
pieczarki	15 szt
olej	100 ml
przyprawa do szaszlykow	
przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso z młodej kozy pozbawiamy błon, a następnie kroimy w grubsze kawałki.
- KROK 2 Do miski wlewamy olej i dodajemy łyżkę majernaku, łyżeczkę ziół prowansalskich, łyżeczkę soli, 0,5 łyżki jarzynki, 10 ząbków czosnku, kilka liści laurowych, kilka ziarenek ziela angielskiego i pieprz - mieszamy.
- KROK 3 Do marynaty przekładamy mięso kozie i odstawiamy je na minimum 24h (co jakiś czas można przemieszać).
- KROK 4 Pieczarki przecinamy na połówki, obrane cebule w talarki, a umytą i wydrążoną paprykę w kostkę. Warzywa, pieczarki oraz marynowane mięso nabijamy na wykałaczki na przemian, posypujemy przyprawą do grilla.
- KROK 5 Mięso grillujemy do miękkości mięsa (ok 20-25 minut) na wolnym ogniu