

Szaszłyki z wątróbka drobiowa



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sredni por	1
pieczarki	8
olej	5 lyzek
drewniane patyczki do szaszłyków	14
wątróbka drobiowa	600 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę dokładnie umyc, moczyć kilkakrotnie, aż woda będzie zupełnie czysta, po wyjeciu osuszyć i przekroić na pół każdy kawałek. Warzywa umyc i osuszyć, jedynie paprykę obrać. Patyki namoczyć w wodzie tuż przed nakładaniem składników. Warzywa pokroić : paprykę w większą kostkę lub prostokąt, cukinie i pora pokroić w krawki grubości ok. 0,5cm. Obrac 8 średniej wielkości pieczarek, przekroić na pół lub na 4 części. Pokrojone warzywa i wotrobke nadziewać na przemian na patyki – wedle uznania. Po zapełnieniu wszystkich patyków, przyprawiamy nasze szaszłyki posypując je z każdej strony przyprawą meksykańską i przyprawą kebab-gyros. Szaszłyki układamy na naczyniu, przykrywamy folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na kilka godzin, najlepiej na noc. Rozgrzewamy olej na patelni i w wysokiej temperaturze podsmażamy szaszłyki, przekręcając i lekko rumieniąc z każdej strony, w razie potrzeby dolewamy olej. Podczas smażenia szaszłyki proszemy pieprzem, bazylią i (lub) oregano. Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni. Naczynie do zapiekania wykładamy folią do pieczenia, układamy szaszłyki i polewamy tłuszczem z patelni. Pieczemy w 200 stopniach ok. 30 min, w zależności od piekarnika – ja piekłam 35 minut. Podczas pieczenia obrócić szaszłyki na drugą stronę (zrobiłam to dwukrotnie). Podawać na gorąco z pieczywem i np dipem (dip do szaszłyków Sarenki)