

Szaszłyki z grilla



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

- mięsa na gulasz** 1 kg
- 2 cebule**
- słoik papryki marynowanej lub jedna świeża**
- ogórki kiszone**
- sól**
- pieprz**
- pietruszka**
- przyprawa do szaszlykow**
- olej**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso na gulasz jeśli jest w większych kawałkach kroimy na mniejsze. Posypujemy przyprawą do szaszłyków, solą, pieprzem i polewamy odrobiną oleju. Odstawiamy na godzinę do lodówki. Na szpadki do szaszłyków nadziewamy na przemian mięso, cebulę, paprykę i ogórka. Gotowe grillujemy do momentu kiedy mięso będzie miękkie i zrumienione.