Mini szaszłyczki na patyczku

LUNA19

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
Papryka słodka mielona Prymat	0,5 łyżeczki
gałka muszkatołowa	szczypta
imbir	0,5 łyżeczki
cynamon	szczypta
majeranek	
sól	
pieprz	
jajko	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
DO PANIEROWANIA	
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
suszone pomidory	szczypta
Papryka słodka mielona Prymat	szczypta
bazylia	szczypta
pomidory suszone	1 z bazylią

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na szaszłyczki wymieszać i wyrobić ręką masę mięsną.
Bułkę tarta do panierowania wymieszać z przyprawami.
Nabierać niewielkie porcje takie jak na małe kotlety i formować wałeczek,
Wzdłuż włożyć patyczek i uformować boki w kształcie prostopadłościanu.
Panierować w panierce i piec na rozgrzanym grillu.

Moje szaszłyczki podałam z ryżem i sałatką z kapusty pekińskiej, z papryką, cebulą i czerwoną fasolą. przyprawiłam odrobiną soli, cukru, szczyptą czubricy zielonej i oliwą.