

Szaszłyki wieprzowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	60 dkg
oliwa	1/2 szklanki
świeży rozmaryn	1 gałązka
sok z 1 cytryny	
skórka otarta z połowy cytryny	
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę umyj i delikatnie osusz papierowym ręcznikiem. Mięso pokrój w dość duże plastry, a potem w kostkę. Przygotuj marynatę: oliwę z oliwek wymieszaj z listkami rozmarynu, sokiem i skórką otartą z cytryny. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Gotową marynatę wymieszaj z kawałkami mięsa. Przykryj folią spożywczą i odstaw w chłodne miejsce na 6 godzin, by się przemacerowało. Potem kawałki szynki nadziewaj na szpadki lub patyczki. Opiekaj na grillu przez 15-20 minut. Gotowe szaszłyki podawaj z połówkami pieczonych ziemniaków.