Grillowane szaszłyki z wieprzowiny aromatyzowane kolendrą

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec wieprzowy	800 g
cebula	1 szt
oliwa	2 łyżki
Grill przyprawa klasyczna Prymat	do smaku
kolendra świeża	1 pęczek
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
sos	składniki do przygotowania
jogurt naturalny	200 ml
jogurt grecki	100 ml
ogórek	1 szt
Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat	1 opakowanie
mięta świeża	kilka gałązek
Sałatka:	składniki do przygotowania
cebula	1 szt
papryki kolorowe	2 szt
ogórek kiszony	1 szt
oliwa	3 łyżki
Sos sałatkowy koperkowo-ziołowy polski Prymat	1 opakowanie
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, oczyścić, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić na małe kawałki, a następnie dwukrotnie zmielić. Obraną cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na gorącej oliwie, pod koniec dodając posiekaną kolendrę. Zmielone mięso przełożyć do miski, dodać wystudzoną cebulę, Przyprawę do mięsa mielonego, szczyptę Grilla przyprawy klasycznej i odrobinę Soli czosnkowej Prymat do smaku. Mięso wyrobić na gładką, jednolitą masę, uformować z niego walcowate kotleciki o długości około 5 cm, a następnie nadziać je na wykałaczki i odstawić na godzinę do lodówki. W międzyczasie przygotować sos: połączyć oba jogurty, dodać obranego i startego ogórka, tzatziki – pikantny sos czosnkowy oraz posiekaną miętę. Cebulę pokroić w piórka i sparzyć. Paprykę usmażyć na grillu, a następnie obrać ze skóry i pokroić w paski. Ogórka obrać i pokroić w plastry. Warzywa połączyć, dodać oliwę wymieszaną z Sosem sałatkowym polskim Prymat i doprawić do smaku grubo mielonym czarnym pieprzem. Szaszłyki grillować przez około 10 minut. Podawać z przygotowanym wcześniej sosem oraz kolorową sałatką.