

Szaszłyki z klopsikami wieprzowo-kurkowymi z nutką tymianku



KASIENKA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	250 g
jajko	1 szt
kurki	20 g
pietruszka	1 pęczek (mały)
woda	2 łyżeczki
tymianek	1 pęczek (mały)
cebula	250 g
cukinia	350 g
olej rzepakowy	3 łyżki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wieprzowe (ja użyłam łopatkę wieprzową, ale można użyć też szynka) mielimy. Mielone mięso mieszamy z jajkiem, czystymi, drobno pokrojonymi grzybami (kurkami), odrobiną wody (ok. 2 łyżeczki), posiekaną pietruszką, solą czosnkową i świeżo zmielonym pieprzem. Masę mięsną wyrabiamy tak jak do tradycyjnych kotletów mielonych. Z mięsa formujemy małe klopsiki.

Cukinię kroimy w grubą kostkę i przekładamy do miseczki. Dodajemy do niej posiekany tymianek, odrobinę soli i olej rzepakowy. Całość mieszamy, żeby cukinia przeszła zapachem tymianku i była delikatnie słona.

Cebulę obieramy i kroimy w grubą kostkę.

Cebulę, cukinię i klopsiki wieprzowe nadziewamy naprzemiennie na patyki do szaszłyków. Ja zrobiłam wersję dla smakoszy warzyw i na większość szaszłyków nadziałam więcej warzyw niż klopsików, ale można zrobić bardziej mięsną wersję i nadziać większą ilość klopsików.

Szaszłyki układamy na aluminiowej tacce, polewamy niewielką ilością oleju i pieczemy na grillu co pewien czas obracając. Szaszłyki będą gotowe gdy mięso będzie upieczone.

Bardzo polecam to danie, mieszanka aromatów i oryginalny smak jest ucztą dla zmysłów!

SMACZNEGO!