

Szaszłyk z indyka ;



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z indyka	30 dag
słonina	15 dag (wędzona)
cebula	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę .Zrobić marynatę z 2 łyżek oleju, 2 łyżek sosu sojowego , 1,2 łyżeczki pieprzu, ½ łyżeczki papryki mielonej , szczypty soli i natrzeć nią mięso. Przykryć i zostawić w lodówce na 2 godziny . Pokroić słoninkę w plasterki , a cebulę w plastry. Namoczyć patyczki do szaszłyków. Na patelni rozgrzać 3 łyżki oleju i obsmażyć na rumiano mięso. Zdjąć z patelni i zostawić by lekko przestygło. Nadziewać na patyczki na przemian mięso, słoninkę i cebulę (tak by zrobić 2 porcje).W małej brytfance na 2 łyżkach oleju ułożyć szaszłyki , polać 2 łyżkami marynaty. Brytfankę szczelnie zawinąć folią aluminiową i wstawić do gorącego piekarnika na 45 minut .