

Szaszłyki z mięsem mielonym



POISON1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	500 gram
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
czosnek	2 ząbki
Majeranek suszony Prymat	2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1-2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
cukinia	2 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka
cebula	1 sztuka
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	do smaku
oliwa	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone, oliwę z oliwek, sól, pieprz, majeranek, czosnek starty na tarce oraz paprykę słodką i ostrą wrzucamy do miseczki i razem mieszamy do uzyskania jednolitej masy.
- KROK 2 Cukinie myjemy i kroimy w plastry, cebulę obieramy i kroimy w talarki, paprykę myjemy o kroimy na duże kawałki kawałki. Wszystko nadziewamy, przekładając mięsem. Pod koniec posypujemy przyprawą do ziemniaków.

KROK 3 Pieczemy na grillu obracając z każdej strony. Mięsko powinno zrobić się brązowe dookoła - to jest nasz wyznacznik gotowości potrawy.

SMACZNEGO :)