

Szaszłyki lubelskie



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowenp łopatka lub szynka	1 kg
kawałek słoniny	
cebula	5 szt
Marynata do mięs pikantna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w kostkę, słoninę w cienkie paski a potem w kostkę o wielkości mięsa, cebulę kroimy w plastry. Mięso pozostawiamy w marynacie ok 2 godzin. Następnie bierzemy patyczki do szaszłyków i nabijamy na przemian mięso, słonina, cebula aż do końca produktów. Pieczemy na grillu polewając czasem jeszcze marynatą.

Kto uwielbia mięsko pieczone to są najlepsze szaszłyki.