

Szaszłyki z kiełbasy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa cienka	20 dag
cebula	2 szt
papryka	1 szt
pomidor koktajlowy	15 szt
cukinia	1 szt
oliwa	3 łyżki
pieprz	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę pokroić w koreczki. Oczyszczyć warzywa, paprykę pokroić na kawałki, cebulę na cząstki a cukinię w plastry. Wszystko opruszyć solą i pieprzem. Warzywa i kiełbasę nabijać na szpilki do szaszłyków. Szaszłyki skropić olejem, ułożyć na ruszcie, piec około 10-15 minut.