

## Pikantne szaszłyki



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wołowe</b>	50 dag
<b>chudy boczek</b>	20 dag
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>jajko</b>	
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	2 łyżki
<b>curry</b>	1 łyżeczka
<b>Kucharek Smak Natury</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>por</b>	40 dag (biała część)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obrać, drobno pokroić i usmażyć na maśle. Cebulę z czosnkiem dodać do mięsa wraz z jajkiem i ziołami. Wyrobić mięso na jednolitą masę, dodać curry i oraz pieprz i ponownie wyrobić. Z masy mięsnej formować kulki wielkości orzecha włoskiego. Pory oczyścić z wierzchnich liści i pokroić na 2 cm kawałki. Włożyć ja na sitko, starannie opłukać na sitku i osączyć na papierowym ręczniku. Boczek pokroić w większą kostkę. Następnie por, mięso i boczek nawlekać przemiennie na metalowe szpikulce. Szaszłyki układać na ruszcie a lepiej na aluminiowej tacce i smażyć na grillu po 5-7 min z każdej strony Przed podaniem posypać pieprzem.