

schabowe szaszłyczki



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki małe	500 g
boczek	100 g
papryka czerwona	1 szt
oliwa	3 łyżki
mie3lona papryka	1 łyżeczka
sól, pieprz	
winogrona	1 mała kiść
schab	5 (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i przygotowujemy. Schab płuczemy i kroimy na małe kwadraty. Oba składniki nacieramy mieszanką oliwy i przypraw i odstawiamy na 30 minut w chłodne miejsce. Następnie ziemniaki zawijamy w boczek i nadziewamy na patyczki do szaszłyków na przemian z mięsem, winogronami i papryką. Szaszłyki pieczemy na grillu lub w piekarniku po kilka minut z każdej strony.