

Szaszłyki z trzech mięs



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

polędwica wieprzowa	500 g
pierś z kurczaka	500 g
pierś z indyka	500 g
morele suszone	250 g
papryka czerwona	3 szt. (duże)
pieczarki	200 g
cukinia	1 duża
tagliatelle	300 g (razowy)

Sos

papryka czerwona	1 szt.
cukinia	1 szt. (nieduża)
miód wielokwiatowy	2 łyżki
bazylia	
oregano	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsa kroimy w grubą kostkę. Pieczarki, paprykę, cukinię kroimy w kawałki o grubości 0,5 cm. Mięsa, morele suszone, pieczarki, cukinię oraz paprykę nadziewamy na patyki do szaszłyków. Kolorowe szaszłyki układamy w naczyniu żaroodpornym i pieczemy w temperaturze 160°C przez 30 minut.

Przygotowanie sosu:

Paprykę obieramy ze skórki, cukinię rozdrabniamy w blenderze albo za pomocą maszynki do mięsa. Obraną paprykę pieczemy przez kwadrans w temperaturze 180°C. Upieczoną paprykę i rozdrobnioną cukinię wkładamy do rondelka razem z miodem i przyprawami i doprowadzamy do wrzenia. Sos jest gotowy.

Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, układamy na nim szaszłyki i polewamy je sosem. Dobrym rozwiązaniem będzie również podanie sosu w oddzielnym naczyniu.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)