

Szaszłyki z marynowanej jagnięciny



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jagnięcina	50 dag
papryka	1 sztuka
sok z pomarańczy	1 szklanka
oliwa	wg uznania
płynny miód	1 łyżka
oregano	0,5 łyżeczki
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrój jagnięcinę w grube kostki. Wymieszaj mięso w misce z łyżką oliwy, sokiem pomarańczowym, miodem, oregano i przyprawami. Przykryj miskę folią spożywczą i wstaw na godzinę do lodówki. W międzyczasie obierz cebulę, podziel ją na osiem części i każdą z nich pokrój na spore kawałki. Wypłucz i pokrój paprykę na cztery części. Oczyszcz je i pokrój każdą na grube kawałki. Na każdy szpikulec nabijaj kolejno: kostkę jagnięciny, kawałki cebuli, kawałek papryki, czynność powtarzaj kilkakrotnie. Ułóż szaszłyki na grillu. Opiekaj przez 15 minut. Obracaj co jakiś czas.