

Płonące szaszłyki



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 szt
surowego boczku	15 dkg
pieczareki całe	8 szt
cebulki	8 szt
ście sałaty do dekoracji	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i paprykę kroimy w kostkę o bokach około 2 cm, boczek w cienkie plasterki, pieczarki i cebulki na połówki. Na szpadki nakłuwamy wszystkie składniki na przemian, w ten sposób, by boczek znajdował się na początku i na końcu szaszłyka, jak również przy każdej kostce mięsa. Tak przygotowane szaszłyki skrapiamy lekko olejem, a następnie dość grubo obtaczamy w przyprawie grillowej. Układamy na blaszce, blisko siebie, by pozostały soczyste i wkładamy do nagrzanego do około 170 stopni piekarnika na około 25 minut. Układamy po dwa szaszłyki na talerzach udekorowanych liśćmi sałaty, skrapiamy lekko spirytusem i podpalamy szaszłyki.