

Serca drobiowe w piwie



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drobiowe serca	1/2 kg
czosnek	2 zębki
oliwa	50 ml
piwo jasne	100 ml
szczypiorek posiekany	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serca drobiowe należy dobrze opłukać, a następnie osuszyć, wymieszać je z solą, pieprzem czarnym mielonym i posiekany szczypiorkiem. Czosnek należy rozetrzeć, po czym zmiksować z piwem i oliwą. Polać nim serca i odstawić je do lodówki na co najmniej 2 godziny. Po upływie tego czasu serca wyjąć z marynaty, nadziać na szpadki od szaszłyków i grillować przez około 30 minut.