

szaszłyki z indyka z cukinią



DRAGONFLY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso gulaszowe indycze	0,5 kg
cukinia	2 szt
cebulka mała	3-4 szt
papryka czerwona	po 1 szt
papryka zielona	po 1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso gulaszowe wkładamy do miseczki, zalewamy niewielką ilością oliwy z oliwek i posypujemy dość dużą ilością przyprawy do grilla. Całość mieszamy i odkładamy do lodówki na jakąś godz.

Cukinię i cebulkę kroimy w plasterki, a papryczkę w niewielkie kwadraciki.

Na patyk szaszłykowy nakładamy na przemian mięso i warzywa i na koniec posypujemy jeszcze całość przyprawą.

Przygotowane szaszłyki wkładamy do nagrzanego do 200`C piekarnika na jakieś pół godz.

Na blasze można poukładać resztę pozostałych warzyw i mięsa, żeby się nic nie zmarnowało :)

SMACZNEGO!