

Popularne saszłyki z mięsem



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 15

Stopień trudności: 3/10

Składniki:

- wieprzowina - 600 g
- wędzony boczek - 150 g
- cebula - 3 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka zielona - 1 szt.
- pieprz - 1/2 łyżeczki
- olej - 5 łyżek
- sól

Opis przygotowania:

Mięso pokroić na kostki 2-3 centymetrowe, boczek na plasterki 1 centymetrowe, cebulę na talarki pół centymetrowe. Paprykę przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne i pokroić na trzy centymetrowe paski. Do oleju dodać pieprz, sól i przemieszać z mięsem. Nadziać wszystko na szpadki lub patyczki i grillować. Podawać z pikantnym sosem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!