

Saszłyki mięsne z warzywami



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 15

Stopień trudności: 3/10

Składniki:

- wołowina - 250 g
- pieczarki - 8 dużych
- pomidor - 4 małe szt.
- zielona papryka - 1 szt.
- parówka - 8 szt.
- boczek - 8 plasterów
- olej - 8 łyżek
- czosnek - 1 ząbek
- sól - 1/2 łyżeczki
- pieprz - 1/2 łyżeczki
- słodka papryka - 1/2 łyżeczki
- sos worcester - 1/2 łyżki

Opis przygotowania:

Mięso pokroić w kostkę. Pieczarki i pomidory pokroić na połówki. Paprykę przekroić, usunąć nasiona i pokroić na kawałki. Na szpadki lub patyczki na przemian nadziewać wszystkie składniki. Olej wymieszać z rozgniecionym czosnkiem i przyprawami. Przygotowane szaszłyki posmarować olejem i odstawić na minimum 20 minut. W trakcie grillowania szaszłyki często obracać. Podawać z sosem pomidorowym.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!