



Szaszłyki z cukinią

przepisy.pl



Składniki:

- mięso wieprzowe pokrojone w kostkę - 30 dekagramów
- cukinie pokrojone w grube plastry - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- pomidorki cherry - 20 dekagramów
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj marynatę: wymieszaj przyprawę Knorr z ziołami prowansalskimi i olejem. Do marynaty włóż kostki mięsa, odstaw na co najmniej godzinę w chłodne miejsce.
2. Na szpadki szaszłykowe nakładaj kolejno mięso, cukinię i pomidorki.
3. Opiekaj szaszłyki z każdej strony - do momentu, gdy się zrumienią.
4. Przed położeniem na grilla gotowe szaszłyki posmaruj cienką warstwą oleju.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl