



przepisy.pl

Amerykańskie szaszłyki z rostbefu - Surf and Turf



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- rostbef - 400 gramów
- krewetki - 12 sztuk
- Sos Hellmann's Steak** - 6 łyżek
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** - 2 łyżki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- otarta skórka z 1 cytryny
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Pokrój w grubą kostkę 3x3 cm. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, oliwę oraz połowę natki. Mięso zanurz w marynacie.
2. Krewetki obierz z łupiny pozostawiając jednak dekoracyjny ogonek. Natnij wzdłuż grzbietu i oczyść je z jelita. W miseczce wymieszaj sos czosnkowy z pozostałą natką oraz skórką z cytryny. W przygotowanym sosie zamocz krewetki.
3. Na drewniane patyki nabijaj na przemian kawałki rostbefu oraz krewetki.
4. Przygotowane szaszłyki układaj na rozgrzanym grillu i smaż ok. 10 minut przewracając co chwilę. Gotowe podawaj z sosem Hellmann's Steak, chrupiącą sałata z ziołowym dressingiem i grillowaną grzanką.

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