



przepisy.pl

## Aromatyczne szaszłyki karnawałowe



### Składniki:

- karkówka bez kości - 500 gramów
- filety z kurczaka - 100 gramów
- pieprz - 1 łyżeczka
- świeży rozmaryn gałązki - 6 sztuk
- paszteciki krucho-drożdżowe z kapustą i grzybami - 6 sztuk
- papryka czerwona - 1 sztuka
- pieczarki - 20 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- boczek - plasterki - 75 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki

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



30 minut



6 osób



Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Karkówkę zmielić z kurczakiem, czosnkiem w mini kosteczkach, Delikatem, 2 łyżkami świeżych listków rozmarynu i pieprzem. Uformować małe kuleczki, obtoczyć w niewielkiej ilości bułki tartej.
2. Z ciasta krucho-drożdżowego (ok. 100 g) przygotować płaskie placuszki. Ułożyć na każdym 1 łyżeczkę doprawionego farszu - uformować pasztecik.
3. Gałązki rozmarynu obrać z listków, zostawiając kilka ostatnich.
4. Paprykę pokroić w kostkę, pieczarki z plasterki, cebulę w ćwiartki (rozdzielić piórka).
5. Szaszłyki: kolejno nabijać na rozmarynowe gałązki: paprykę, pieczarkę, mięsną kulkę, białą cebulę, plasterek boczku, mięsną kulkę, czerwoną cebulę, pasztecik, czerwoną cebulę, mięsną kulkę, boczek, białą cebulę, mięsną kulkę, pieczarkę. **WSKAZÓWKA:** jeżeli mamy zbyt krótkie gałązki, można je przedłużyć wykałaczkami do szaszłyków.
6. Brytfankę wysmarować oliwą, ułożyć na niej szaszłyki. Zapiekać w piekarniku (funkcja grill + śr. stopień grzania) przez ok. 20-25 min. co jakiś czas smarując pędzelkiem zamoczonym w oliwie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)