



przepisy.pl

Aromatyczne szaszłyki wieprzowe z papryką i boczkiem



Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- boczek wędzony w kawałku - 200 gramów
- papryka czerwona (oczyszczona) - 1 sztuka
- papryka zielona (oczyszczona) - 2 sztuki
- cebula biała - 2 sztuki
- olej - 3 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczkę oczyść z błon i pokrój w grubą kostkę. Boczek pokrój również w jednakowej wielkości kawałki. Przygotuj marynatę – w misce wymieszaj oliwę, przyprawę do mięs Knorr, dodaj mięso oraz boczek i wymieszaj. Pozostaw na 30 minut w lodówce.
2. Papryki oraz cebule pokrój w dużą kostkę. Na patyki nadziewaj na przemian: mięso, boczek oraz warzywa.
3. Gotowe szaszłyki smaż na rozgrzanym grillu po kilka minut z każdej strony, obracając co 2 minuty. Podawaj z chrupiącymi sałatami i pieczonymi ziemniakami.

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