



przepisy.pl

Mega szaszłyk z karkówki z grilla



Składniki:

- karkówka - 700 gramów
- Przyprawa do karkówki z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- papryka kolorowa - 2 sztuki
- cebula czerwona - 3 sztuki
- boczek wędzony w kawałku - 200 gramów
- rozmaryn świeży gałązka - 2 sztuki
- olej rzepakowy - 5 łyżek

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



55 minut



6 osób



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i osusz papierowym ręcznikiem, następnie pokrój w dość dużą – 4 cm kostkę. W misce połącz przyprawę Knorr z olejem oraz posiekanym drobno rozmarynem. Dodaj pokrojone mięso i wymieszaj. Miskę zafoluj szczelnie i wstaw na 15 minut do lodówki.
2. Warzywa oraz boczek pokrój w jednakowej wielkości kostkę, jak mięso.
3. Przygotuj długi, metalowy szpikulec, posmaruj go oliwą. Następnie nabijaj na przemian wszystkie składniki – mięso, warzywa oraz boczek
4. Przygotowany szaszłyk ułóż na ruszcie rozgrzanego grilla i smaż przez ok. 30 minut obracając go co kilka minut. Gotowe mięso ściągnij ze szpikulca na talerze i podawaj z sałatą i pieczonymi ziemniakami.

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