



przepisy.pl

# Mięsne niemieckie szaszłyki

 60 minut  5 osób  Średnie

## Składniki:

- karkówka - 700 gramów
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa

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

## Sposób przygotowania:

1. Jedną cebulę obierz i przesiekaj drobno razem czosnkiem. Dodaj oliwę, wymieszaj dokładnie i dopraw do smaku.
2. Karkówkę umyj, osusz czystą ściereczką i pokrój w dość dużą kostkę. Zalej przygotowaną marynatą i odstaw do lodówki na ok. 2-3 godziny.
3. W tym czasie obierz drugą cebulę, rozkrój na ćwiartki, a ćwiartki jeszcze raz na połówki. Papryki obierz i usuń gniazda nasienne. Pokrój w szerokie paski.
4. Nadziewaj na szpadki lub patyczki grillowe na przemian wszystkie składniki aż do ich całkowitego wykorzystania. Skrop oliwą. Mięsne, niemieckie szaszłyki zapiekaj na grillu lub patelni przez ok. 15-25 minut.

---

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)