



przepisy.pl

## Pikantne szaszłyki wołowe



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- rostbef - 500 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona cebula - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- pasta chili - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cukier brązowy - 1 łyżka
- cebula dymka - 2 sztuki
- olej - 15 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój cebulę w części, rostbef w kawałki i nadziewaj po kolei na patyki do szaszłyków.
2. Za pomocą malaksera połącz Fix Knorr, koncentrat pomidorowy, pastę chili, czosnek, cukier brązowy. Miksuj, aż powstanie gładka masa.
3. Pokryj otrzymanym sosem mięso i cebulę, po czym włóż na 3 godziny do lodówki.
4. Na gorącej patelni z olejem smaż szaszłyki z kilku stron, aż będą całe rumiane. Podawaj posypane posiekaną dymką z ryżem i np. puree z dyni.

---

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)