





przepisy.pl

## Pikantne szaszłyki z wołowiną i warzywami



 30 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- rostbef - 300 gramów
- Sos Hellmann's Steak** - 8 łyżek
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżeczka
- boczek wędzony - 200 gramów
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- syrop klonowy - 3 łyżki
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- pieprz cayenne - 0.5 łyżeczek
- sos sojowy - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso osusz papierowym ręcznikiem i pokrój w cienkie, długie plastry. Papryki oraz boczek pokrój w kostkę 2x2 cm.
2. W miseczce wymieszaj sos Hellmann's Steak (4 łyżki), przyprawę Knorr, syrop klonowy, musztardę, sos sojowy, olej, posiekany czosnek, natkę pietruszki oraz pieprz. Powstałą marynatą posmaruj plastry mięsa.
3. Plastry mięsa nabijaj na patyki na przemian z boczkiem oraz warzywami.
4. Szaszłyki układaj na rozgrzanym grillu i smaż 5-8 minut obracając co chwilę. Gotowe podawaj z Sosem Hellmann's Steak.

---

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)