



przepisy.pl

Szaszłyk z ziemniaków i krewetek

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeże krewetki - 0.5 kilogramów
- wędzony boczek w cienkich plastrach - 20 dekagramów
- małe ziemniaki - 0.5 kilogramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- mleko - 1 szklanka
- masło lub margaryna - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- gałka muskatołowa

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, następnie je obierz i owiń boczkiem.
2. Krewetki obierz ze skorup i sparz we wrzątku.
3. Na patyki nakładaj na przemian krewetki i ziemniaki owinięte boczkiem.
4. Gotowe szaszłyki oprószyć Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i odstaw do lodówki na ok. 30 minut.
5. Usmaż szaszłyki na patelni lub grillu i polej gotowym sosem beszamelowym.
6. Mleko zagotuj. Na patelni rozpuść masło lub margarynę, dodaj mąkę i po chwili smażenia dodaj do gotującego się mleka. Cały czas mieszaj, dopraw gałką muskatołową i Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.

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