



Szaszłyki pełne warzyw

przepisy.pl



Składniki:

- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 8 sztuk
- olej - 4 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Papryki pokrój w kostkę o boku 3 cm, cukinię i cebulę w grubsze plasterki, a pieczarki na pół.
2. Nakłuwaj warzywa na przemian na patyczki szaszłykowe, tak aby różniły się kolorami.
3. Całość skrop olejem i oprósz przyprawą Knorr ze wszystkich stron.
4. Gotowe szaszłyki smaż po 6-8 minut z każdej strony, aby warzywa zrobiły się rumiane i chrupiące. Podawaj do nich sos jogurtowy z czosnkiem.

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