



przepisy.pl

# Szaszłyki w marynacie orzechowej



 50 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 2 sztuki
- Przyprawa do karkówki z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- gruszka - 2 sztuki
- ser z niebieską pleśnią - 100 gramów
- oliwa - 4 łyżki
- musztarda francuska - 2 łyżki
- orzechy włoskie - 50 gramów
- sałata rukola - 100 gramów
- czerwona cebula - 3 sztuki
- wino - 400 mililitrów
- Goździki z Indonezji Knorr** - 2 sztuki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 2 szczypty
- miód - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Orzechy zmiel w kielichu miksera, w misce połącz orzechy, przyprawę Knorr, musztardę i oliwę. Polędwiczki oczyść z błon i przerosłów tłuszczu, pokrój w plastry o grubości 1 cm, wymieszaj w powstałej marynacie i odstaw na 3-4 godziny do lodówki.
2. Gruszki pokrój na cząstki, pokrusz ser pleśniowy, Cebulę pokrój w półplastereki. W rondelku rozgrzej miód, dodaj goździki, cynamon, cebule. Smaż wszystko razem, aż miód zacznie się karmelizować. Wlej wino i gotuj całość do zupełnego odparowania wina. Cebule odstaw do wystygnięcia.
3. Plastry mięsa ułóż pomiędzy dwoma kawałkami folii spożywczej. Rozbij je na cienkie płyty, w środek nałóż łyżkę cebuli, pleśniowy ser i odrobinę rukoli. Zawień brzegi mięsa, a całość ściśle zroluj. Powstałe zraziki ponakłuwaj razem z gruszką na patyki, po dwie sztuki.
4. Szaszłyki posmaruj z wierzchu pozostałą marynatą. Opiekaj je pod przykryciem na tackach aluminiowych na średnio rozgrzanym grillu przez około 20-30 minut. Obracaj mięso co jakiś czas. Polędwiczki mogą być delikatnie różowe w środku.

---

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)