



przepisy.pl

Szaszłyki wołowe z papryką i rozmarynem



Składniki:

- polędwica wołowa - 600 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- papryka czerwona - 2 sztuki
- musztarda - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 łyżeczka
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 5 łyżek



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę Knorr wymieszaj w miseczce z oliwą, czosnkiem, musztardą oraz rozmarynem.
2. Mięso pokrój w grubą kostkę (około 3 cm) i wymieszaj z przygotowaną marynatą. Odstaw je na kilka minut w chłodne miejsce.
3. W tym czasie papryki wydrąż i pokrój w kostkę podobnej wielkości jak mięso. Patyczki do szaszłyków namocz kilka minut w wodzie, co sprawi że nie będą się palić podczas grillowania.
4. Zamarynowane mięso nadziewaj na przemian z kawałkami papryki i grilluj przez około 8 minut, obracając je co jakiś czas. Gotowe podawaj z sałatą oraz pieczonymi ziemniakami.

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