



przepisy.pl

# Szaszłyki z boczkiem i warzywami (z grilla)

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- małe ziemniaki - 800 gramów
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 2 łyżki
- cukinia - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- papryka (jedna żółta, zielona i czerwona) - 3 sztuki
- duże cebule - 2 sztuki
- pomidory sherry - 250 gramów
- boczek - 200 gramów
- świeża bazylia
- szczypiorek
- natka pietruszki
- kostka masła - 1 sztuka
- oliwa

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

## Sposób przygotowania:

1. Dokładnie umyte ziemniaki pokrój na cztery części i lekko posól. Upiecz je na grillu. Kiedy będą gotowe odłóż je.
2. W miseczce dokładnie wymieszaj miękkie masło, posiekane zioła i skruszone Mini kostki Czosnek Knorr.
3. Papryki pokrój na małe kawałki, boczek w kostkę. Cukinie pokrój wzdłuż na cienkie plastry, najlepiej przy pomocy szerokiej obieraczki lub maszyny do krojenia. Plastry cukini posmaruj cienką warstwą przygotowanego masła ziołowego i zwiń w rulony.
4. Na patyczki do szaszłyków nadziewaj naprzemian cukinię, kawałek boczku, paprykę, cebulę i kawałki pomidorów.
5. Gotowe szaszłyki oprósz Przyprawą do gyrosa Knorr i upiecz na grillu do momentu, gdy warzywa się zarumienią, a boczek będzie lekko chrupiący. Szaszłyki podajemy z ziemniakami posmarowanymi masłem.

---

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)