



przepisy.pl

Szaszłyki z boczkiem na grilla



Składniki:

- boczek wędzony parzony - 400 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- papryka kolorowa - 2 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- pieczarki - 10 sztuk
- olej - 4 łyżki

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

45 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Boczek pokrój w plastry o grubości 1,5 cm, a następnie w kostkę o boku 2 cm.
2. Paprykę pokrój w kostkę o boku 2 cm, cebulę na ćwiartki, a pieczarki na pół.
3. Nakłuwaj na patyczki szaszłykowe na przemian boczek, paprykę, pieczarki i cebulę.
4. Całość skrop olejem i oprósź przyprawą Knorr ze wszystkich stron.
5. Gotowe szaszłyki smaż po 6-8 minut z każdej strony, aż będą chrupiące i rumiane. Możesz podawać do nich sos tzatziki.

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