



## Szaszłyki z grilla

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- karkówka - 400 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 3 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- pieczarki - 5 sztuk
- olej - 80 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku około 2 cm. Następnie zamarynuj w oleju i przyprawie Knorr.
2. Papryki umyj i pokrój w kostkę podobnej wielkości jak mięso. Cebulę pokrój na ćwiartki, a pieczarki na połówki.
3. Nadziewaj szaszłyki. Zaczynij od kawałka mięsa, następnie daj paprykę i cebulę. Na końcu szaszłyka powinno znaleźć się mięso.
4. Gotowe szaszłyki posyp curry i smaż na patelni bądź grilluj po 6-8 minut z każdej strony. Takie szaszłyki najlepiej smakują z grilla np. z sosem jogurtowym i pieczonymi ziemniakami.

---

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)