



przepisy.pl

Szaszłyki z kiełbaskami

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kiełbaski - 6 sztuk
- papryka - 2 sztuki
- suszone śliwki - 6 sztuk
- mała cukinia - 1 sztuka
- ogórek - 1 sztuka
- boczek wędzony - 300 gramów
- sól i pieprz do smaku

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki umyj, przekrój na pół. Usuń gniazda nasienne i białe części. Pokrój w dużą kostkę, tak samo jak boczek.
2. Ogórek i cukinię obierz i potnij w plastry. Dymki obierz i przekrój na równe połówki.
3. Nadziewaj naprzemiennie składniki na szpadki lub patyki szaszłykowe. Dopraw do smaku posypując szaszłyki przyprawami. Możesz skropić je również olejem, będą się ładniej rumienić. Opiekaj przez ok. 15 min. na grillu, równomiernie z każdej strony.

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