



przepisy.pl

Szaszłyki z kiełbasy i boczku



Składniki:

- kiełbasa śląska - 1.5 kilogramów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 4 łyżki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- cebulka szalotka - 10 sztuk
- śliwki węgierki (lub inne kwaśne śliwki) - 10 sztuk
- boczek - 150 gramów

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

 40 minut  5 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę przekrój wzdłuż na pół i pokrój w kawałki o długości 2 cm.
2. Cebulkę w łupinach wrzuć na dwie minuty do gotującej się wody, po tym czasie zahartuj ją w zimnej wodzie, obierz i przekrój na cztery części.
3. Śliwki przekrój na ćwiartki, wcześniej usuń z nich pestki. Boczek pokrój w grubą kostkę o wymiarach centymetr na centymetr.
4. W misce pomieszaj Przyprawę do grilla Knorr z ketchupem Hellmann's. Przyprawa do grilla nada potrawie odpowiedni smak, natomiast ketchup podczas grillowania skarmelizuje się na powierzchni szaszłyka i powstanie pikantna i chrupiąca glazura. W powstałej marynacie wymieszaj wszystkie składniki.
5. Zaczynając od cebulki, nadziewaj po kolei wszystkie składniki na patyczki do szaszłyków.
6. Gotowe szaszłyki grilluj na tacce aluminiowej, na średnio rozgrzanym grillu, przez około 10 minut.

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