



przepisy.pl

Szaszłyki z łopatki wieprzowej



Składniki:

- łopatka świeża, w miarę chuda - 700 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- musztarda Dijon - 2 łyżki
- oliwa - 3 łyżki
- Sos Hellmann's Czosnkowy** - 4 łyżki
- zielony ogórek - 3 sztuki
- mięta - 1 pęczek

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



45 minut



5 osób



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso z łopatki pokrój w grubą 2-3 cm kostkę. Mięso przełóż do miski, pomieszaj z Przyprawą do grilla Knorr, oliwą i musztardą.
2. Kawałki ponadziejaj na patyki od szaszłyków, będzie je łatwiej przekręcać. Szaszłyki ułóż na średnio rozgrzanym grillu na tackach. Grilluj przez około 20-30 minut pod przykryciem, co jakiś czas przekręcając szaszłyki, tak aby się nie przypaliły. Mięso grilluj aż będzie miękkie i rumiane.
3. W międzyczasie pomieszaj pokrojone w kosteczkę ogórki z sosem Hellmann's Czosnkowym i posiekaną miętą. Szaszłyki podawaj z dipem.

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