



przepisy.pl

Szaszłyki z polędwiczki i pieczarek



Składniki:

- polędwica wieprzowa - 450 gramów
- pieczarki małe - 16 sztuk
- olej roślinny - 4 łyżki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 opakowanie

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

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Polędwicę myjemy, osuszamy i kroimy wzdłuż na 4 cienkie, długie plastry. Pieczarki myjemy, odcinamy im nóżki.
2. Na patyczek do szaszłyka nabijamy początek plastru polędwicy, następnie pieczarkę, dalej polędwicę, pieczarkę itd. Polędwiczkę przeplatamy raz z jednej strony, raz z drugiej strony pieczarki. Na jednego szaszłyka przypada plaster polędwicy i 4 pieczarki.
3. Do oleju wsypujemy Przyprawę do wieprzowiny, wkruszamy Mini kostki, mieszamy. Gotowe szaszłyki wkładamy do mocnego woreczka. Wlewamy do nich marynatę.. Zamykamy szczelnie woreczek i delikatnie odwracamy woreczkiem.
4. Wkładamy woreczek z szaszłykami do lodówki na ok. 2 godziny. Co 15 - 20 minut delikatnie odwracamy woreczek, żeby marynata pięknie pokryła nam szaszłyki.
5. Na rozgrzany grill wykładamy przygotowane szaszłyki i opiekamy z każdej strony. Szaszłyki są gotowe po ok. 20 minutach. Podajemy je z sałatką z pomidorów, ogórków, sałaty i rzodkiewki. Smacznego

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