



przepisy.pl

Szaszłyki z szynki w śliwkowym sosie



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- surowa szynka - 400 gramów
- sos sojowy - 1 łyżka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- powidła ze śliwek - 4 łyżki
- olej - 3 łyżki
- woda
- chili czerwone - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Skrój mięso w dużą kostkę i dodaj do niego sos sojowy, mleko, jajko, mąkę i przyprawę Knorr.
2. Wymieszaj wszystko i odstaw na pół godziny. Następnie nadziej mięso na patyczki do szaszłyków.
3. Rozgrzej bardzo mocno olej na patelni i smaż na nim szaszłyki przez kwadrans.
4. Teraz dodaj posiekane chilli, zalej wszystko powidłami i wodą. Ostrożnie mieszając smaż przez minutę.

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