



przepisy.pl

Węgorz pieczony na roźnie

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- olej - 4 łyżki
- pomidory - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- boczek wędzony - 150 gramów
- ogórek - 1 sztuka
- grzyby - 8 sztuk
- węgorz - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Ściągnij skórę z węgorza, po czym dokładnie umyj go i osusz. Pokrój na 6 cm kawałki i posól.
2. Grzyby umyj i wrzuć na lekko osoloną i zaprawioną sokiem z cytryny wodę. Gotuj około 3 minuty, po czym odcedź i pozostaw do wystygnięcia.
3. Boczek pokrój na 12 kostek.
4. Ogórka pokrój na plasterki, a pomidory na pół.
5. Przygotowane składniki nadziej na rożen.
6. Utrzyj resztę oleju z sokiem z cytryny, czosnkiem i szczyptą soli. Przygotowanym sosem polewaj szaszłyki w trakcie pieczenia.

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