



przepisy.pl

## Wieprzowe szaszłyki - VIDEO



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- mięso wieprzowe z karkówki - 1 kilogram
- boczek - 300 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 300 gramów
- szalotka - 300 gramów
- musztarda sarepska - 100 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę 1,5 cm na 1,5 cm, zasyp przyprawą Knorr, a następnie dodaj musztardę, majeranek i oliwę. Wszystko dokładnie wymieszaj i odstaw na bok.
2. Paprykę pokrój w 1,5 cm kostkę. Cebulki obierz i przekrój na pół. Boczek pokrój w plastry grubości 0,5 cm i wielkości 1,5 na 1,5 cm
3. Na patyki do szaszłyków nadziewaj mięso, boczek, paprykę, cebulę. Sekwencję powtórz dwukrotnie.
4. Szaszłyki usmaż na grillu, patelni grillowej lub zwykłej patelni.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)