



przepisy.pl

Wytworne szaszłyki ziemniaczano- krewetkowe

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 12 sztuk
- ugotowane krewetki - 12 sztuk
- chudy boczek - 12 plastrów
- margaryna - 1.5 łyżek
- koniak - 50 mililitrów
- sos beszamelowy - 500 mililitrów
- sól i pieprz do smaku

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki wyszoruj dokładnie szczoteczką i ugotuj w mundurkach. Gdy ostygną obierz z łupinek i owiń każdego plasterkiem boczku.
2. Na drewniane szpadki nadziejaj naprzemiennie zawinięte ziemniaczki i krewetki, aż do wykorzystania wszystkich składników. Obsmaż przygotowane szaszłyki na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor i oprósz solem i pieprzem.
3. Ułóż wytworne szaszłyki na półmisku. Przygotowany wcześniej sos beszamelowy podgrzej i wymieszaj z koniakiem, podawaj razem z szaszłykami.

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