

Szaszłyki

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dla smakoszy potraw z grilla.

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- wieprzowina - 50 dag
- żółta papryka - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbki
- papryczka chilli - 1 szt.
- kawałek imbiru -
- oliwa - 1/4 szkl.
- sok z cytryny -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokrój w kostkę. Paprykę pokrój na kawałki. Czosnek, imbir i chilli posiekaj, zalej oliwą, przypraw pieprzem, solą, sokiem z cytryny. Do zalewy włóż kawałki mięsa i papryki. Marynuj 3 godziny. Na szpilki do szaszłyków nadziewaj na przemian kawałki mięsa i papryki. Szaszłyki grilluj 10 minut. Przełóż na półmisek, polej marynatą. Gotowe danie podawaj z grzankami i ostrym sosem.

Jak podawać?

z grzankami z bagietki lub pieczywa tostowego i ostrym sosem