

Szaszłyki

Dodany przez amif

kilka rad aby szaszłyki były jeszcze lepsze

- najlepsze są szaszłyki z mięsa o krótkim czasie pieczenia: wątróbka, pierś kurczaka lub indyka, polędwica wieprzowa
- mięso które się długo piecze można wcześniej zmielić i uformować z nich kotleciki
- bardzo dobrym składnikiem szaszłyków jest boczek, który uchroni niewielkie kawałki mięsa przed nadmiernym wysuszeniem
- składniki na szaszłyki kroj na kawałki o podobnej wielkości, tylko wtedy będą gotowe o tym samym czasie
- składniki powinny być dosyć luźno nabite na szpadki aby mogły dobrze upiec się w środku

