

Wieprzowe szaszłyki



Składniki

5 plastrów schabu
5 kawałków boczku
10 małych pieczarek
1 żółta papryka
1 zielona papryka
5 szalotek
1 łyżka papryki wędzonej
1 łyżka majeranku
Sól i pieprz do smaku

Opis wykonania

Nietypowe szaszłyki, w których mięso otacza nabite na szpikulec warzywa i dodatki.

Sezon grillowy coraz bliżej, zatem warto zadbać o odpowiednie menu. Na grilla świetnie sprawdzą się szaszłyki wieprzowe z warzywami i boczkiem.

Opis przygotowania:

Plastry boczku rozbij przy pomocy tłuczka do mięsa. Każdy kawałek posyp wędzoną papryką, majerankiem oraz solą i pieprzem. Odstaw do lodówki.

Papryki umyj, obierz i pokrój w grubą kostkę. Szalotki, w zależności od wielkości, przetnij na połówki lub ćwiartki.

Na szpikulec nabij pieczarkę, paprykę, boczek, szalotkę, paprykę i pieczarkę.

Plaster schabu ułóż pod kątem do szpikulca i zawijaj wokół pokrywając wszystkie nabite składniki. Dociśnij mięso, aby stworzyć zwartą otoczkę.

Szaszłyki grilluj na tackach przez około 20-25 minut. Czas grillowania może się wydłużyć w zależności od grubości plastru mięsa.

TIP:

Szaszłyki podawaj ściągnięte ze szpikulca i przekrojone wzdłuż. Dzięki temu środek z warzyw i boczku będzie widoczny.

Nie nabijaj zbyt dużej ilości składników na szpikulec. Dostosuj ich ilość do wielkości rozbitych plastrów.