

## Szaszłyki z wołowiną i krewetkami



## Składniki

½ kg wołowiny  
16 świeżych krewetek  
12 szparagów  
kawałek sera halloumi  
1 łyżka oliwy  
1 łyżka soku z cytryny  
Szczypta chilli  
Sól i pieprz do smaku

## Opis wykonania

Dania typu surf and turf są coraz bardziej popularne również na polskich stołach.

Surf and turf to danie łączące mięso oraz owoce morza. Okazuje się, że to nietypowe połączenie odmiennych produktów smakuje wyśmienicie, a połączenie wołowiny i krewetek to wręcz klasyka.

Opis przygotowania:

Szparagi umyj i każdego z nich podziel na 4 części.

Krewetki oczyść, ściągając pancerzyk oraz wycinając z góry i z dołu nitki będące układem pokarmowym i wydalniczym.

Szparagi i krewetki marynuj w soku z cytryny z dodatkiem chilli.

Ser pokrój w plastry lub słupki.

Wołowinę pokrój w kostkę, natrzyj oliwą i oprósz pieprzem.

Na szpikulec nabijaj naprzemiennie szparagi, mięso, ser, szparagi, krewetkę.

Szaszłyki grilluj 2-3 minuty z każdej strony. W tym czasie krewetki powinny zmienić kolor i ładnie się zrumienić, a mięso powinno być średnio wysmażone.

TIP

Ser wykorzystany do szaszłyków możesz zamienić na oscypka.

Jeśli kupisz ładny kawałek steka, nie krój go na kawałki. Pokrój go w plastry, ugrilluj i podaj razem z szaszłykami z krewetek, szparagów i sera.