

# Musztardowe szaszłyki mniam

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

**2 piersi z kurczaka**

**20 dkg boczku wędzonego**

**1 - 2 łaski zwyczajnej**

**2 papryki czerwone**

**3 cebule średniej wielkości**

**2 - 3 marchewki**

**oliwki**

**olej**

**przyprawy (do potraw z grila, gyros, vegeta, delikat do mięs i innych potraw, majeranek, zioła prowansalskie)**

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 14 PLN

Kaloryczność: 123 kCal

## **Potrzebne składniki:**

- piersi kurczaka - 2 szt.
- boczki wędzonego - 20
- papryka czerwona - 2 szt.
- marchewki - 2 szt.
- cebula - 3 szt.

## **Przydatne akcesoria:**

nóż deseczka i kijki

## **Etapy przyrządzania:**

**1.**

Mięso kroimy w dużą kostkę, polewamy olejem i przyprawiamy (nie żałujemy przypraw - mięso musi być dobrze przyprawione), odstawiamy na ok. 2 godziny do lodówki. Następnie podsmażyć na patelni. Boczek (ugotować) i cebulę kroimy w plasterki (nie za cienkie), paprykę w kwadraty. Marchewkę gotujemy i kroimy w talarki. Kielbasę zwyczajną podsmażyć na patelni i pokroić w plasterki. Jeśli wszystkie składniki mamy już gotowe zaczynamy nabijać je na patyczki do szaszłyków wg. wybranej i dowolnej kolejności aby składniki były wymieszane i mięso było przedzielone warzywami. Następnie tak przygotowane szaszłyki smarujemy z obu stron olejem i posypujemy przyprawą do grilla. Możemy je odłożyć jeszcze na ok. 1h do lodówki, wtedy są jeszcze lepsze. Składniki powinny być pokrojone w dość duże kawałki, wtedy są soczyste, a nie spieczone. Polecam, są naprawdę pyszne.