

Suvlakis- grecki szaszłyk

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

poprostu szaszłyczki, tyle, że z jagnięciny... SMACZNEGO!!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jagnięciana - 30 dag
- boczek - 15 dag
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- oliwa -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso i całą resztę składników kroimy na kawałki. Na długie wykałaczki kuchenne kolejno nadziewamy mięso, cebulę, paprykę, boczek i tak dalej aż nadziane będą wszystkie składniki. Szaszłyki przekładamy do dużego, głębokiego talerza, posypujemy solą i pieprzem i polewamy oliwą. Trzymamy przez godzinę w takiej marynacie, kilkakrotnie je obracając. Możemy je przyrządzać na grillu lub patelni. Jak kto woli...;)

Smacznego!

