

Szaszłyk po królewsku z czosnkiem i boczkiem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

szaszlyczek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- polędwicy wieprzowej - 0.5 kg
- boczku wędzonego - 15 dag
- oliwa - 100 ml
- ząbki czosnku - 12 szt.
- słodka papryka - 1 łyżeczka(i)
- rozmaryn - 1 szt.
- pieprz biały -
- sol -

Etapy przyrządzania:

1. Polędwiczki kroimy na 3 - 4 cm kawałki, przyprawiamy solą, pieprzem i papryką słodką oraz zalewamy oliwą i odstawiamy na kilka godzin do lodówki. Na przygotowane wcześniej patyczki nabijamy na przemian mięso, czosnek i boczek, a następnie pieczemy szaszłyki na grillu lub też w rozgrzanym piekarniku. Na przygotowanie polędwiczek wieprzowych z grilla nie potrzebujemy dużo czasu, bo mięso jest bardzo delikatne i soczyste. Możemy je podać z ziemniakami z rusztu, masłem czosnkowym i koperkiem. Smacznego!

