Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Szaszłyk ze śledzia

Podawać na gorąco z ryżem i surówką z sezonowych warzyw.

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- cebula, 6 dag
- boczek wędzony, 20 dag
- śledź, 75 dag

Sposób przygotowania:

Śledzie sprawić, opłukać, odfiletować. Filety oraz boczek pokrajać w prostokąty długości ok. 3 cm. Cebule pokrajać w grube plastry. Kawałki śledzia i boczku oprószyć solą i pieprzem, a następnie nanizać na szpadkę kolejno: śledzia, boczek i cebu powtarzając tę czynność 3—4 razy, zależnie od długości szpad. Szpadkę należy zawiesić na brzegach blaszki do pieczenia ciasta lub płaskiego rondla i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 20—30 min.