



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Szaszłyki grzybowe

Sprawdzają się w towarzystwie.

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- pomidor, 5 szt.
- papryka czerwona, 5 szt.
- cebula, 4 szt.
- boczek wędzony, 15 dag
- papryka, 25 szt.

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić, odciąć trzony. Boczek pokrajać w większą kostkę (można zastąpić innym mięsem), w ten sam sposób pokrajać paprykę; pomidory i cebulę — w krążki. Na szpilki szaszłykowe nadziać na przemian wszystkie składniki, posypać solą i pieprzem. Szpilki oprzeć końcami na wąskiej blasze do pieczenia i wstawić na kilkanaście minut do bardzo gorącego piekarnika. Ładnie zarumienione podawać z ryżem na sypko, ziemniakami lub pieczywem.

