Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Szaszłyki z indykiem w boczku i papryką

Pyszne danie na grilla lub przekąskę - na pewno nie zostaną ;)

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: grillowane

Liczba porcji: cztery

☑ idealne dla dzieci

☑ na grilla

Składniki:

- papryka, 3 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- szałwia, 1 łyżecz.
- oliwa z oliwek, 2 łyżk.
- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.
- sok z cytryny, 1 łyżk.
- tymianek, 2 łyżecz.
- boczek wędzony, 25 dag
- indyk , 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Szpatki do szaszłyków wkładamy do płaskiego naczynia i zalewamy wodą aby trochę nasiąknęły. Indyk - najlepiej udziec z indyka - kroimy w kostkę wielkości mniej więcej 2x2cm (nie musimy być dokładni - jak nam wyjdzie). Zalewamy marynatą: oliwą, sokiem i skórką startą z cytryny, ziołami i czosnkiem - macerujemy i odstawiamy. Boczek wędzony możemy kupić od razu pokrojony w cieniutkie plastry - albo możemy pokroić sami - ważne żeby były plastry były cienkie. Paprykę - najlepiej różnokolorową - kroimy w kostkę nieco większą niż indyka. Teraz zabieramy się do nadziewania szpatułek. Każdy kawałek indyka zawijamy w plaster boczku - tak robimy aż do wyczerpania składników. Nadziewamy na zmianę indyka w boczku, paprykę (za każdym razem w innym kolorze) aż składniki nam się skończą. Pieczemy na rozgrzanym grillu 10 min obracając w trakcie kilka razy.