



SZASZŁYKI KLASYCZNE

Składniki:

- około 350 g polędwicy wieprzowej
- 150 - 200 g surowego, tłustego boczku wędzonego (najlepiej kawałek o szerokości 4 - 5 cm)
- 4 większe cebule
- papryka
- pieprz
- sól
- patyki do szaszłyków

Wykonanie:

- polędwicę umyć, oczyścić i pokroić na plastry o grubości około 2 cm
- boczek pokroić na grubsze plasterki
- cebule obrać i pokroić na plastry
- na patyki do szaszłyków po kolei nadziewać: plaster polędwicy, plaster boczku i cebulę
- szaszłyki poprawić solą, papryką i pieprzem
- podczas grillowania obracać szaszłyki i - w zależności od mocy grilla - każdą ze stron opiekąć po kilka lub kilkanaście minut

www.DietaBezglutenowa.pl