
Szaszłyki świętokrzyskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2568 razy.

60 dag polędwicy

20 dag wędzonego bekonu

250 ml białego wina

marchewka

pietruszką

2-3 liście pora

3 cebule

6-8 owoców jałowca

2 listki laurowe

po pół łyżeczki tymianku i bazylii,

pieprz, sól

Mięso i bekon pokroić w dużą kostkę. Dodać pokrojoną w plastry cebulę, startą marchew i pietruszkę, por, pokruszone przyprawy, sól i pieprz. Wlać wino. Przykryć i odstawić na kilka godzin. Mięso, bekon i cebulę nadziać na szpadki. Posmarować olejem. Upiec na grillu lub w piekarniku.