
Szaszłyki z mielonego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2340 razy.

pół kg wołowego mięsa mielonego

jajo

bułka

dwa plastry boczku

2 cebule

po strąku czerwonej, zielonej papryki

sól, pieprz

odrobina sproszkowanej papryki chili

zioła,

ketchup

Namoczyć bułkę. Obrać jedną cebulę i posiekać . Mięso wymieszać z odcisniętą bułką, cebulą i jajkiem. Przyprawić . Z masy formować małe kulki i lekko je spłaszczyć . Obrać pozostałe cebule i pokroić na ć wiartki. Boczek pokroić w paski, papryki umyć , usunąć gniazdka, pokroić w kawałki. Na szpile do szaszłyków nadziewać na przemian kulki mięsne, papryki, cebule i słoninę. Szaszłyki posypać solą, pieprzem, ziołami i chili. Opiekać w piekarniku /lub na patelni/ z obu stron kilka minut. Podawać z ketchupem.