

# Szaszłyk między pierściami



Autor: **anetas197601**  
Przepisów: **255** Ocena: **8701**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 kg piersi z indyka lub kurczaka
- 4 pieczarki
- 1/2 czerwonej papryki
- 1 cebula
- 12 oliwek bez pestek
- 4 plastry boczku wędzonego surowego
- 2 jajka + bułka tarta
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć, pieczarki, paprykę, cebulę obrać. Na patyczki do szaszłyków nabijać kolejno oliwkę, boczek, cebulę, paprykę. Mięso pokroić na płyty, rozbić delikatnie tłuczkiem do mięsa. Na każdym plastrze mięsa położyć szaszłyka i zawinąć w mięso.



- 2 Mięso panierować w jajku i bułce tartej następnie smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Mięso przekroić wzdłuż patyczka jednocześnie go usuwając.



3 Smacznego



Twoje notatki do przepisu: