

szaszłyk z fileta w boczku



Autor: **anulka08**
Przepisów: 17 Ocena: 107



1-2 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- filet z kurczaka 1 szt , cebula 1 szt.ser żółty 100 gr.
- boczek wędzony 12 plastrów (12-15 cm. aby łatwo było owinąć filet)
- przyprawy : sól, pieprz, ostra papryka, olej,
- dwa patyki do szaszłyków

Sposób przygotowania:

- 1 Filet przekroić na 6 kawałków można trochę rozbić aby łatwiej się zwijał, cebulkę pokroić na kawałki tak aby znalazła się w każdym kawałku mięsa, ser podobnie, dodać przyprawy , zamarynować mięso najlepiej na noc.



- 2 zawijać filetem cebulkę i kawałek sera, boczkiem starać się dokładnie owinąć filet dwa plastry wystarczy, nakłuwac na patyk do szaszłyka po 3 szt. Tak przygotowane upiec w 180 stopniach około 40-45 min.

Dla wygody i smaku można do naczynia w którym pieczemy szaszłyki dodać marchewkę, bakłażana, cebulę, seler, por i upiec je pod szaszłykiem. Mamy wtedy gotowy dodatek do obiadu w postaci pieczonych warzywek. Mogą to być i ziemniaki. Podawać z warzywami, surówką. Szybkie i proste a jak smakuje!

Twoje notatki do przepisu: