

# Szaszłyki z mięsa mielonego

Autor: **brysska**Przepisów: **539** Ocena: **19730**

1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 25 dag mięsa mielonego z indyka
- 1 łyżka przyprawy do mięsa mielonego
- 1 łyżeczka słodkiej mielonej papryki
- 1 łyżeczka granulowanego czosnku
- 1 mała czerwona cebula
- 4 długie patyczki do szaszłyków drewniane lub metalowe

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę, a następnie dodajemy ją do mięsa mielonego z resztą przypraw.



- 2 Mięso dokładnie łączymy z przyprawami. Niewielkie kule doprawionego mięsa nakładamy na patyk tak jak na zdjęciu poniżej.





- ③ Na każdym patyku powinny zmieścić się cztery mięsne kulki.



- ④ Szaszłyki układamy na grillu lub tak jak ja w halogen oven lub pieczemy w piekarniku.



- ⑤ Szaszłyki pieczemy około 20 minut w temp. 200'C. Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: