

Szaszłyki z piekarnika



Autor: **monika1978**
Przepisów: **29** Ocena: **1017**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 - 3 polędwiczki wieprzowe
- 35 - 40 dag boczku wędzonego
- 4 - 5 sztuk małych cebulek
- 1 - 2 papryki np. żółte
- 2 - 3 ząbki czosnku
- 8 łyżek oleju np. z pestek winogron
- 200 ml czerwonego wina wytrawnego
- sól, pieprz, majeranek, tymianek, papryka słodka
- dodatkowo: 0,5 l bulionu + 3 łyżki oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Najlepiej dzień wcześniej przygotować marynatę i zostawić w niej mięso, można kilka godzin wcześniej.

Marynata:

8 łyżek oleju np. z pestek winogron, mieszamy z czerwonym winem, dodajemy pokrojony lub wyciśnięty czosnek oraz przyprawy: sól, pieprz, majeranek, tymianek i słodką paprykę.

Umyte, osuszone polędwiczki kroimy w ok. 2 centymetrowe plastry i mieszamy z marynatą. Następnie wstawiamy przykryte do lodówki na co najmniej 3 - 4 godziny, a najlepiej na dobę.

Tak zamarynowane mięso nadziewamy na patyki do szaszłyków naprzemiennie z pokrojoną papryką, cebulą w plasterkach, plasterkami boczku, lub innymi dodatkami np, pieczarkami.



- ② Ponieważ szaszłyki polewamy bulionem z oliwą, więc lepiej umieścić je na papierze do pieczenia, lub w foremkach z folii aluminiowej.

Piekarnik nagrzać do 200 stopni (góra/ dół) i piec około godziny, podlewając bulionem, można zmniejszyć temperaturę do 180 stopni po 40 - 45 minutach.

Podajemy z ulubionymi dodatkami.
Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: