

Grillowana polędwica z bananem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Grillowana polędwica z bananem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag wołowej polędwicy lub polędwiczek wieprzowych
- 15 dag boczku
- 2 pomidory
- 2 cebulki
- 1 banan
- pieprz, przyprawa do grilla i szaszłyków
- olej, sok z cytryny

Etapy przyrządzenia:

1. Polędwicę opłukać, pokroić w dość dużą kostkę, lekko skropić olejem, posypać grubo zmielonym czarnym pieprzem, odstawić w chłodne miejsce. 2. Umyte i osuszone pomidory pokroić na cząstki, wyjąć pestki. Banana obrać, pokroić na grube plasterki, skropić sokiem z cytryny, żeby nie ściemniał. Boczek pokroić na cienkie plasterki, potem na kawałki. Cebulę obrać, pokroić na cząstki. 3. Na szpadki nadziewać na przemian przygotowane produkty, skropić olejem, posypać przyprawą. Grillować 15 minut obracając, żeby szaszłyki równomiernie się upiekły.

