

# Teksańskie kubasy &#8211; szaszłyki tekszańskie

Przepis dodany przez użytkownika amif

**Tajmniczo brzmiąca nazwa zapowiada równie ciekawy i smaczny przepis na apetyczne danie, doskonale na spotkania i imprezy.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- 1 kg młodej baraniny -
- 5 pieczarek pokrojonych w plasterki -
- 15dag wędzonego boczku pokrojonego w kwadraty -
- zsiadłe mleko -
- 1 szklanka wytrawnego białego wina -
- &#189; szklanki oliwy -
- 2 cebule pokrojone w plastry -
- 1 utarta marchewka -
- drobno posiekany mały kawałek selera -
- 4 roztarte ząbki czosnku -
- 4 goździki -
- 3 rozkruszone listki laurowe -
- łyżeczka soli -

## Etapy przyrządzenia:

### 1.

1. Mięso kroimy w 2cm kostkę, zalewamy zsiadłym mlekiem i odstawiamy na noc
2. &#8226; Płuczemy i osuszamy
3. &#8226; Składniki marynaty mieszamy z mięsem i odstawiamy na ok. 12godz.
4. &#8226; Mięso nadziewać na rożenka na przemian z pieczarkami, boczkiem i cebulą z marynaty
5. &#8226; Piec na grillu do miękkości smarując marynatą
6. &#8226; Podawać z białym pieczywem lub sypkim ryżem