

Szaszłyki z wątróbek drobiowych

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- wątróbka drobiowa - 30 dag
- boczek wędzony - 70 dag
- śliwka - 30 dag
- cebula - 3 szt.
- olej - 1 1/2 szkl.
- sok z cytryny - 1 op.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Wątróbki oczyścić, pokroić na kawałki. Podgrzać olej z sokiem z cytryny, dodać posiekaną cebulę i szczyptę soli. Do wrzącej marynaty wrzucić wątróbki. Gotować minutę, ostudzić, schłodzić w lodówce. Boczek pokroić, oprószyć kminkiem i majerankiem. Pozostałe cebule obrać, pokroić na cząstki. Wątróbkę nadziewać na szpadki na przemian z cebulą, boczkiem i śliwkami. Grillować 20 min, obracając szaszłyki i smarując je marynatą.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.