

Kolorowe szaszłyki jagnięce

20—30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Filet jagnięcy, świeży
1 szt	Czerwona cebula, obrana
1 szt	Czerwona papryka
3 łyżki	Grill do szaszłyków mieszanka przyprawowa
4 szt	Drewniane patyczki do szaszłyków (długość ok. 10 cm)

Przygotowanie

1. Pokrój każdy z filetów jagnięcych na cztery równe części i dopraw mieszanką przypraw Kotányi Grill do szałyków.
2. Pokrój cebulę na kawałki wielkości kęsa.
3. Czerwoną paprykę przekrój na pół i usuń pestki. Pokrój na kawałki takiej samej wielkości jak filet jagnięcy i cebulę.
4. Na szaszłyki nadziewaj naprzemiennie jagnięcinę, cebulę i paprykę.
5. Grilluj szaszłyki nad żarem przez około 3 minuty ze wszystkich stron.

WSKAZÓWKA: Mięso nadal może być grillowane na „średnim” poziomie.