



## Składniki - Ilość osób: 4

◆ = Kotányi Produkty

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)

# Kolorowe szaszłyki jagnięce

🕒 20–30 Min 

## Przygotowanie

- 1 Pokrój każdy z filetów jagnięcych na cztery równe części i dopraw mieszanką przypraw Kotányi Grill do szaszłyków.
- 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.

