

# Szaszłyki z kielbasy



Autor: **FoodSafari**

Przepisów: **248** Ocena: **1715**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- kielbasa wędzona najlepiej swojska 1,5 pętka
- cebula soplekowa 2 szt
- czerwona papryka
- pepperoni marynowane zielone 8 szt
- olej do skropienia

## Sposób przygotowania:

- 1 Kielbasę kroimy w plasterki, paprykę w kostkę, a cebule w talarki. Na patyczki do szaszłyków nadziewamy plasterki kielbasy przekładając je cebulą, papryką i pepperoni. Gotowe szaszłyki układamy na aluminiowej tacce, skrapiamy olejem i pieczemy lub grillujemy.

Gotowe szaszłyki podajemy z dodatkiem świeżego chleba i keczupem lub/oraz musztardą.

## Twoje notatki do przepisu: