

Szaszłyki z młodych ziemniaków i cebuli z sosem musztardowym.



Autor: **PaniMkuchniasmakowita**

Przepisów: **149** Ocena: **1681**



5-6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg młodych ziemniaków
- 1 biała cebula
- 1 czerwona cebula
- 1 -2 łyżki oliwy z oliwek
- sól do smaku
- Sos:
 - 250 ml oliwy z oliwek
 - 2 żółtka
 - 2 łyżki soku z cytryny
 - 4 ząbki czosnku
 - 2 łyżki musztardy
 - sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki umyć i obgotować przez 10 minut w osolonej wodzie. Cebule pokroić w ćwiartki.

Ziemniaki i kawałki cebuli nadziać naprzemiennie na patyczki do szaszłyków. Nadziane ziemniaki i cebule posmarować oliwą i posolić.

Ziemniaki grillować do miękkości i do chrupiącej skorki.



- 2 Zrobić sos musztardowy: do blendera wrzucić czosnek, sok z cytryny oraz żółtko. Chwile zblendować. Następnie małym strumyczkiem, cały czas blendując dodawać oliwę.

Zblendowane na gęsty majonez składniki przełożyć do osobnej miski. Dodać do niego musztardę, sól i pieprz i dobrze wymieszać.

Gotowe ziemniaki podawać z grillowanym mięsem i przygotowanym sosem.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: