

Szaszłyki ze schabu



Autor: **KORAL**
Przepisów: **635** Ocena: **11518**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- schab bez kości 550 g
- ogórek zielony 2 sztuki 270 g
- Marynata: olej rzepakowy 6-7 łyżek
- 2 większe ząbki czosnku
- sok z cytryny
- miód prawdziwy 1 łyżeczka
- ziarna sezamu do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Schab kroimy w 2 cm plastry. Każdy plaster przykrywamy folią spożywczą i rozbijamy do ok 1,5 cm. Posypujemy solą oraz pieprzem.
Do miski wlewamy olej, sok z cytryny, miód oraz przeciśnięty przez praskę czosnek.
Dokładnie mieszamy i do takiej marynaty wkładamy rozbite mięso. Przykrywamy i odstawiamy do lodówki na minimum 8 godzin.
Po tym czasie mięso wyjmujemy z marynaty i kroimy w ok. 1 cm paseczki.
Warto zwrócić uwagę na przekrój zamarynowanego mięsa.
Opłukane ogórki kroimy w podłużne długie plastry, zostawiając środek ogórka, przyda się potem do surówki.
Nakładamy na siebie plaster ogórka i mięsa, następnie w formie spirali nadziewamy je na metalowe szpikulce.
Gotowe szaszłyki lekko smarujemy pozostałą marynatą. Część możemy posypać prażone sezamem.
Szaszłyki grillujemy po ok. 3 minuty z każdej strony. Ja grillowałam na patelni grillowej z dodatkiem odrobiny smalca, musiałam więc je potem osuszyć na papierze.
Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: