

TYTUŁ: Shish kebab - przepis**CENA: DO UZGODNIENIA**

PARAMETRY:

DANE KONTAKTOWE:

Sprzedający: (.: ZaradnaAnetka :.)

Adres:

Miasto: **Warszawa**Województwo: **mazowieckie**

Telefon:



OPIS:

Shish kebab opiera się na grillowaniu kawałków mięsa, najczęściej z baraniny lub kurczaka, na metalowych szpadkach razem z warzywami, takimi jak cebula, papryka czy pomidory. Aby przygotować shish kebab w domu, potrzebujemy mięsa, warzyw, przypraw i oczywiście szpadki. Kawałki mięsa powinny być pokrojone w podobne rozmiary i marynowane w mieszance oliwy, soku z cytryny i przypraw przez kilka godzin. Następnie umieszczamy je na szpadkach razem z warzywami i grillujemy na ogniu przez kilka minut z każdej strony, aż mięso będzie dobrze wypieczone. Shish kebab to danie idealne na letnie grillowanie w ogrodzie, ale również smakuje wyśmienicie przygotowane w domowych warunkach. Chcesz dowiedzieć się więcej? Sprawdź nasz artykuł!