

www.SztukaKulinarna.pl

Szaszłyki na zimno

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	opakowanie	grzyby kilka plasterków wędzonego boczku	
1	szt	Kukurydzy papryka czerwona łagodna papryka w proszku.	

Przepis Grzyby osączyć z marynaty. Plasterki boczku pokroić na połówki, zwinąć w ruloniki. Paprykę umyć, wyjąć gniazdo nasienne, pokroić na paski. Nadziewać składniki na przemian na szpadki, posypać papryką, podawać na przystawkę.
Składniki

1 słoiczek marynowanych grzybów (prawdziwków lub maślaków),kilka plasterków wędzonego boczku,miniaturowa kukurydza,strąk czerwonej papryki,łagodna papryka w proszku.