

Szaszłyk z parówek

Szaszłyki z parówek – prosta przekąska w nowej odsłonie

Szaszłyki z parówek to nie tylko szybka przekąska, ale prawdziwa uczta dla podniebienia! Soczyste kawałki parówek owinięte w chrupiący boczek, nabite na patyczki wraz z marynowanymi cebulkami, kiszonym ogórkiem i słodkimi suszonymi śliwkami tworzą idealną kompozycję smaków. Grillowane na średnim ogniu przez około 20 minut nabierają apetycznego rumieńca i kuszącego aromatu.

Dla kogo?

Szaszłyki z parówek to propozycja dla każdego – zarówno dla dzieci, jak i dorosłych. Możesz wykorzystać parówki z indyka, szynki lub wersję sojową dla wegetarian. To danie, które zadowoli nawet najbardziej wybredne podniebienia, a jego przygotowanie nie wymaga zaawansowanych umiejętności kulinarnych.

Na jaką okazję?

Ta przekąska sprawdzi się doskonale podczas nieformalnych spotkań z przyjaciółmi, jako wytrawny podwieczorek czy przekąska w ciągu dnia. To również świetna propozycja na grilla w ogrodzie, piknik w parku czy domową imprezę. Szaszłyki możesz przygotować wcześniej, a grilować tuż przed podaniem.

Czy wiesz o tym?

Choć szaszłyki najlepiej smakują przygotowane na grillu, równie dobrze sprawdzą się usmażone na patelni grillowej.

Kluczem do ich wyjątkowego smaku jest dodatek salsy pomidorowej, przygotowanej ze świeżych pomidorów, cebuli, czosnku, kolendry i papryczki chili, doprawionej ketchupem i skropionej sokiem z limonki.

Dla urozmaicenia

Szaszłyki możesz modyfikować według własnych upodobań. Zamiast boczku wypróbuj szynkę parmeńską lub szwarcwaldzką. Eksperymentuj z dodatkami – sprawdzą się kawałki papryki, ananasa czy pieczarek. Możesz też przygotować różne wersje salsy – z mango, awokado lub kukurydzą, by zaskoczyć swoich gości nowym smakiem.