

Szaszłyki z boczkiem i warzywami (z grilla)

Letnie Szaszłyki z Boczkiem i Warzywami

Soczyste warzywa, aromatyczny boczek i ziołowe masło tworzą **idealną kompozycję smakową** na grilla. Nasze szaszłyki z boczkiem i warzywami to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika letnich spotkań na świeżym powietrzu. Delikatnie upieczone ziemniaki w towarzystwie kolorowych szaszłyków stanowią *pełnowartościowy posiłek*, który z łatwością przygotujesz w swoim ogrodzie.

Dla kogo?

Te aromatyczne szaszłyki sprawdzą się zarówno na *rodzinnym obiedzie*, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Połączenie chrupiącego boczku z miękkimi warzywami zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy. To danie, które pokochają zarówno dorośli, jak i dzieci – każdy znajdzie w nim coś dla siebie.

Na jaką okazję?

Szaszłyki z boczkiem i warzywami to **doskonały wybór na weekend** spędzony w ogrodzie. Sprawdzą się również podczas letnich uroczystości, pikników czy spontanicznych spotkań przy grillu. To proste danie, które zawsze robi wrażenie i wprowadza luźną, wakacyjną atmosferę.

Czy wiesz o tym?

Masło ziołowe z dodatkiem kostek Knorr to **sekret wyjątkowego smaku** tych szaszłyków. Dzięki niemu warzywa zyskują głębię

aromatu, a całe danie nabiera charakteru. Zwinięte w rulony plastry cukinii nie tylko pięknie wyglądają, ale także doskonale absorbują smak ziół i czosnku.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do szaszłyków – spróbuj dodać *kawałki ananasa*, które świetnie komponują się z boczkiem, lub zastąp część warzyw pieczarkami. Ziemniaki możesz również zamarynować przed grillowaniem w oliwie z rozmarynem, aby nadać im dodatkowy aromat.