

Szaszłyki z kiełbasy i boczku

Szaszłyki z kiełbasy i boczku – klasyka w nowej odsłonie

Szaszłyki to prawdziwa uczta dla podniebienia! Nasze **szaszłyki z kiełbasy i boczku** to niebanalne połączenie soczystego mięsa z słodko-kwaśnymi śliwkami i aromatyczną cebulą. Sekret tkwi w marynacie z **Przyprawy do grilla Knorr i ketchupu Hellmann's**, która podczas grillowania tworzy apetyczną, chrupiącą glazurę o intensywnym smaku.

Dla kogo?

Te pyszne szaszłyki to idealna propozycja dla miłośników klasycznych smaków w nowym wydaniu. Sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Połączenie [kiełbasy](#), boczku, cebuli i śliwek zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy grillowanych przysmaków.

Na jaką okazję?

Szaszłyki z kiełbasy i boczku to doskonały wybór na letnie grillowanie w ogrodzie, piknik w parku czy weekendowy obiad na tarasie. Przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut, a efekt zachwyci wszystkich gości. To także świetna propozycja na nieformalne przyjęcie w plenerze.

Czy wiesz, że?

Zahartowanie cebuli w gorącej, a następnie zimnej wodzie to kulinarny trik, który sprawi, że kawałki nie rozpadną się podczas grillowania. Wybierając szalotkę zamiast zwykłej cebuli, nadasz daniu delikatny, czosnkowy posmak. Z kolei ketchup w marynacie nie tylko dodaje smaku, ale także

karmelizuje się na powierzchni składników, tworząc apetyczną glazurę.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z różnymi rodzajami kiełbas – możesz użyć kiełbasy śląskiej, podwawelskiej lub pikantnej chorizo. Do śliwek węgierek możesz dodać także morele lub ananasa. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, wzbogać marynatę o łyżeczkę ostrego sosu chili lub świeżo zmielony czarny pieprz.