

Szaszłyki z mięsa mielonego

Szaszłyki z mięsa mielonego – prosty przepis na grillowe przysmaki

Szaszłyki z mięsa mielonego to doskonała alternatywa dla tradycyjnych kotletów mielonych. Soczyste kulki mięsne nadziane na patyczki razem z cebulą dymką tworzą apetyczne danie, które zachwyci każdego miłośnika grillowania. Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy namoczyć bułkę w mleku, połączyć ją z mięsem mielonym, dodać posiekaną cebulę, natkę pietruszki, jajko i przyprawy. Z tak przygotowanej masy formujemy kulki, które nabijamy na szpadki na przemian z plastrami cebuli dymki. Grillujemy przez 10-12 minut, aż mięso ładnie się zarumieni.

Dla kogo?

Szaszłyki z mięsa mielonego to idealna propozycja dla rodzin z dziećmi oraz osób, które szukają prostego, ale sycącego dania. Dzięki miękkiej konsystencji mięsa, szaszłyki są łatwe do jedzenia nawet dla najmłodszych. To również świetna opcja dla osób, które nie przepadają za tradycyjnymi szaszłykami z dużych kawałków mięsa.

Na jaką okazję?

Doskonale sprawdzą się podczas weekendowego grillowania w ogrodzie, pikniku w parku czy rodzinnego spotkania. To także świetny pomysł na szybki obiad w ciągu tygodnia – szaszłyki można przygotować również na patelni grillowej lub w piekarniku.

Czy wiesz, że?

Namaczanie bułki w mleku to tradycyjna technika, która sprawia, że mięso mielone pozostaje soczyste i delikatne nawet po grillowaniu. Jajko dodane do masy mięsnej pełni funkcję spoiwa, dzięki czemu kulki nie rozpadają się podczas obróbki termicznej.

Dla urozmaicenia

Wzbogać swoje szaszłyki dodając między kulkami mięsnymi kolorową paprykę, cukinię lub pieczarki. Możesz również podać je z czosnkowym dipem, sosem tzatziki lub prostą sałatką ze świeżych warzyw. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do mięsa suszone zioła lub ostrzejsze przyprawy.