15 NABITA NA PATYK CZYLI NAJLEPSZE SZASZŁYKI

przepisy.pl

Pikantne szaszłyki z wołowiną i warzywami

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- [ ] rostbef - 300 gramów
- [ ] **Sos Hellmann's STEAK** - 8 łyżek
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżeczka
- [ ] boczek wędzony - 200 gramów
- [ ] papryka zielona - 1 sztuka
- [ ] papryka żółta - 1 sztuka
- [ ] syrop klonowy - 3 łyżki
- [ ] musztarda Dijon - 1 łyżka
- [ ] ząbek czosnku - 1 sztuka
- [ ] natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- [ ] pieprz cayenne - 0.5 łyżeczek
- [ ] sos sojowy - 1 łyżka
- [ ] olej - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Mięso osusz papierowym ręcznikiem i pokrój w cienkie, długie plastry. Papryki oraz boczek pokrój w kostkę 2x2 cm.

2. W miseczce wymieszaj sos Hellmann’s Steak (4 łyżki), przyprawę Knorr, syrop klonowy, musztardę, sos sojowy, olej, posiekany czosnek, natkę pietruszki oraz pieprz. Powstałą marynatą posmaruj plastry mięsa.

3. Plastry mięsa nabijaj na patyki na przemian z boczkiem oraz warzywami.

4. Szaszłyki układaj na rozgrzanym grillu i smaż 5-8 minut obracają co chwilę. Gotowe podawaj z Sosem Hellmann’s Steak.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Grillowane kurczaki po meksykańsku na patyku

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] pałki z kurczaka - 8 sztuk
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- [ ] **Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** 4 łyżki
- [ ] papryka czerwona - 1 sztuka
- [ ] papryka zielona - 1 sztuka
- [ ] cebula czerwona - 2 sztuki
- [ ] oliwki zielone - 100 gramów
- [ ] ząbek czosnku - 3 sztuki
- [ ] limonka - 1 sztuka
- [ ] oliwa z oliwek - 3 łyżki
- [ ] ziarna kolendry - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Pałki umyj i osusz. Następnie wyluzuj z kości i ścięgien. Mięso pokrój na mniejsze kawałki.

2. Papryki oraz cebule pokrój w 2 cm wielkości kawałki.

3. W misce umieść oliwki, czosnek, oliwę oraz przyprawę Knorr. Wszystko razem zmiksuj na gładką masę.

4. Kolendrę upraż na suchej patelni i dodaj do marynaty. Kawałki mięsa obtocz w powstałej paście, a następnie nabijaj na patyki na przemian z warzywami.

5. Tak przygotowane szaszłyki kładź na rozgrzanym grillu i piecz przez 15 minut obracając co jakiś czas. Gotowe skrop sokiem z limonki i podawaj z sosem Hellmann's Czosnkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Pikantne szaszłyki z kurczaka z warzywami

przepisy.pl

60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] piersi z kurczaka - 1 kilogram
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] boczek wędzony - 300 gramów
- [ ] papryka czerwona - 1 sztuka
- [ ] papryka zielona - 1 sztuka
- [ ] czerwona cebula - 1 sztuka
- [ ] olej - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj, osusz i pokrój w grubą kostkę o boku około 2 cm. Podobnie pokrój warzywa i boczek.

2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr z olejem. Przygotowaną marynatą zalej pokrojone mięso, wymieszaj i odstaw na 20 minut w chłodne miejsce.

3. Zamarynowane mięso, pokrojony boczek oraz warzywa nadziewaj na przemian na drewniane patyki do szaszłyków. Wcześniej namocz patyki na kilka minut w wodzie. Dzięki temu nie będą się paliły podczas smażenia.

4. Szaszłyki smaż na rozgrzanym grillu przez 15-20 minut, obracając co jakiś czas.

5. Gotowe szaszłyki podawaj z Ketchupem Hellmann’s Pikantnym, który wzbogaci ich smak.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Roladki z kurczaka z szynką i papryką

przepisy.pl

45 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] piersi z kurczaka - 4 sztuki
- [ ] **Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka
- [ ] szynka parmeńska - 10 plastrów
- [ ] słodka papryka - 1 łyżka
- [ ] papryka marynowana duży słoik - 1 opakowanie
- [ ] natka pietruszki - 0.5 pęczków
- [ ] suszone oregano - 1 łyżka
- [ ] olej - 0.5 szklanek
- [ ] patyczki do szaszłyków

Sposób przygotowania:

1. Zacznij od przygotowania mięsa. Każdą pierś przekrój wzdłuż na pół, aby powstały dwa cienkie i szerokie plastry. Następnie każdy przekrój ponownie na pół tak, aby powstały długie paski.

2. Kostę Knorr rozetrzyj z olejem. Dodaj również paprykę, oregano i posiekaną natkę.

3. Paski z kurczaka zamarynuj w paście i odstaw do lodówki na 20 minut.

4. Paprykę odcedź i pokrój również w paski.

5. Teraz zwiń mięso. Rozłóż pasek mięsa, połóż pasek papryki, plaster szynki i zwiń. Powinien powstać mały rulonik.

6. Ruloniki nabijaj w poprzek na szaszłyki po 3 sztuki na każdy.

7. Mięso smaż około 5-6 minut z każdej strony.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Szaszłyk z marynowanych warzyw z kurczakiem

przepisy.pl

60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z kurczaka - 2 sztuki
- [ ] **Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- [ ] papryka czerwona - 1 sztuka
- [ ] cukinia (długa i wąska) - 1 sztuka
- [ ] papryka zielona - 1 sztuka
- [ ] cebule szalotki - 8 sztuk
- [ ] oregano - 1 łyżeczka
- [ ] sos worcester - 1 łyżka
- [ ] patyczki do szaszłyków - 8 sztuk
- [ ] bazylia - 0.5 pęczków
- [ ] szałwia
- [ ] oliwa z oliwek - 90 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka przekrój wzdłuż na pół, a następnie każdy pasek na cztery duże kawałki.

2. Obie papryki pokrój w kostkę podobnej wielkości co kawałki kurczaka. Cebule szalotki obierz, przetnij na pół, cukinię pokrój w 1-centymetrowe plastry.

3. Kostkę rosołową Knorr rozgnieć w moździerzu z dodatkiem czosnku, oregano, oliwy z oliwek oraz sosu Worcestershire.

4. Całą marynatę przelej do miski, dodaj wszystkie warzywa, mięso oraz posiekane zioła. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw na co najmniej 1 godzinę.

5. Następnie nabijaj na szaszłyki mięso, na przemian z zieloną i czerwoną papryką, cukinią i szalotkami.

6. Szaszłyki smaż na patelni lub grilluj po 4-5 minut z każdej strony, polewając pozostałą marynatą. Podawaj z ulubionymi dodatkami, na przykład z pieczonymi ziemniakami czy ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Szaszłyk z polędwicy wołowej ze śliwkami

przepisy.pl

55 minut 8 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] polędwica wołowa - 500 gramów
- [ ] suszone śliwki - 400 gramów
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- [ ] **Sos Hellmann's GREEN PEPPER** - 100 mililitrów
- [ ] plastry boczku - 20 sztuk
- [ ] cebulki szalotki - 15 sztuk
- [ ] musztarda sarepska - 4 łyżki
- [ ] bataty (słodkie ziemniaki) - 2 sztuki
- [ ] olej roślinny - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Śliwki suszone zawiń w boczek. Szalotki zalej wrzącą wodą i odstaw, aby ostygły. Po tym czasie obierz.

2. Bataty obierz pokrój w kostkę około 1,5x1.5 centymetra. Polędwicę pokrój nieco grubiej, w kostkę 2x2 cm. Przygotuj marynatę mieszając w misce olej, musztardę oraz przyprawę Knorr. Zamarynuj w niej pokrojone mięso.

3. Na patyki do szaszłyków nadziewaj po kolei przekrojone na pół cebulki, bataty, śliwkę z boczkiem, mięso. Czynność powtórz, tak aby na patyku znalazły się po trzy kawałki każdego składnika.

4. Gotowe szaszłyki grilluj na średnio rozgrzanym grillu na aluminiowych tackach przez około 20, do 40 minut, co jakiś czas obracając szaszłyki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Szaszłyki wołowe

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] polędwica wołowa - 300 gramów
- [ ] **Sos Hellmann's GREEN PEPPER** - 100 mililitrów
- [ ] **Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- [ ] cebulka szalotka - 10 sztuk
- [ ] boczek wędzony nie parzony - 200 gramów
- [ ] papryka czerwona - 1 sztuka
- [ ] papryka zielona - 1 sztuka
- [ ] musztarda Dijon - 2 łyżki
- [ ] majeranek - 2 łyżki
- [ ] pieprz czarny grubo zmielony - 1 łyżka
- [ ] oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- [ ] czosnek ząbek - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą około 2 cm kostkę. W misce wymieszaj oliwę z oliwek, musztardę, Przyprawę do mięs Knorr, majeranek, posiekany czosnek oraz grubo zmielony czarny pieprz. W tak przygotowanej marynacie zanurz kawałki wołowiny i dokładnie w niej wymieszaj.

2. Cebulki obierz, przekrój na pół i sparz wrzącą wodą. Paprykę przekrój na pół, usuń gniazdo nasienne oraz białe błonki i pokrój w 2 cm kostkę. Boczek pokrój w grube około 0,5 cm plastry, a następnie w kostkę o wielkości około 2 cm.

3. Wszystkie składniki nakłuwaj na przemian na patyki do szaszłyków. Patyczki dobrze jest namoczyć wcześniej w zimnej wodzie, dzięki temu nie będą się palić podczas grillowania.

4. Gotowe szaszłyki grilluj około 20 minut przekręcając co jakiś. Podawaj z sosem Hellmann‘s Green Pepper.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Szaszłyki z boczkiem na grilla

przepisy.pl

Składniki:

- [ ] boczek wędzony parzony - 400 gramów
- [ ] **Naturalna Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] papryka kolorowa - 2 sztuki
- [ ] cebula czerwona - 1 sztuka
- [ ] pieczarki - 10 sztuk
- [ ] olej - 4 łyżki

45 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Boczek pokrój w plastry o grubości 1,5 cm, a następnie w kostkę o boku 2 cm.

2. Paprykę pokrój w kostkę o boku 2 cm, cebulę na ćwiartki, a pieczarki na pół.

3. Nakłuwaj na patyczki szaszłykowe na przemian boczek, paprykę, pieczarki i cebulę.

4. Całość skrop olejem i oprósz przyprawą Knorr ze wszystkich stron.

5. Gotowe szaszłyki smaż po 6-8 minut z każdej strony, aż będą chrupiące i rumiane. Możesz podawać do nich sos tzatziki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Szaszłyki z grilla

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] karkówka - 400 gramów
- [ ] **Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] cebula - 3 sztuki
- [ ] papryka czerwona - 1 sztuka
- [ ] papryka żółta - 1 sztuka
- [ ] curry - 1 łyżka
- [ ] pieczarki - 5 sztuk
- [ ] olej - 80 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku około 2 cm. Następnie zamarynuj w oleju i przyprawie Knorr.

2. Papryki umyj i pokrój w kostkę podobnej wielkości jak mięso. Cebulę pokrój na ćwiartki, a pieczarki na połówki.

3. Nadziewaj szaszłyki. Zacznij od kawałka mięsa, następnie daj paprykę i cebulę. Na końcu szaszłyka powinno znaleźć się mięso.

4. Gotowe szaszłyki posyp curry i smaż na patelni bądź grilluj po 6-8 minut z każdej strony. Takie szaszłyki najlepiej smakują z grilla np. z sosem jogurtowym i pieczonymi ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Szaszłyki z indyka z chorizo i pieczarkami

przepisy.pl

Składniki:

- [ ] pierś z indyka - 300 gramów
- [ ] **Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- [ ] chorizo - 200 gramów
- [ ] pieczarki (same kapelusze) - 200 gramów
- [ ] cebula czerwona (pokrojona w ćwiartki) - 2 sztuki
- [ ] oliwa - 4 łyżki

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś z indyka pokrój w dużą kostkę, skrop oliwą i oprósz przyprawą Knorr. Dokładnie wymieszaj i odstaw do lodówki na 30 minut.

2. Chorizo pokrój w kawałki i nadziewaj na drewniane patyki na przemian z mięsem, grzybami oraz cebulą – skrop je oliwą.

3. Gotowe szaszłyki smaż na rozgrzanym grillu ok. 15-20 minut obracając co 2 minuty. Podawaj z sałatą oraz pieczonymi ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Szaszłyki z karkówki z wędzonym boczkiem i suszoną śliwką

przepisy.pl

45 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- [ ] karkówka - 300 gramów
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- [ ] **Sos Hellmann's CHILLI** - 4 łyżki
- [ ] **Sos Hellmann’s Czosnkowy z jogurtem** 4 łyżki
- [ ] boczek wędzony w plastrach - 12 sztuk
- [ ] śliwki suszone, garstka - 1 sztuka
- [ ] olej - 2 łyżki
- [ ] świeża kolendra (posiekana) - 1 pęczek
- [ ] patyki drewniane do szaszłyków

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę 3x3 cm. W miseczce wymieszaj sos Chilli Hellmann’s, przyprawę Knorr, olej oraz pokrojoną kolendrę. W przygotowanej marynacie zanurz pokrojone mięso.

2. Zamarynowane kawałki mięsa owiń w plastry boczku, a następnie nabijaj na przemian ze śliwkami na drewniane patyki.

3. Szaszłyki piecz na rozgrzanym grillu ok. 15 minut przewracając co jakiś czas. Gotowe podawaj z sałatą, pieczonymi ziemniakami i sosem czosnkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Szaszłyki z kurczaka z kiełbasą

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z kurczaka - 2 sztuki
- [ ] pętko kiełbasy zwyczajnej - 1 sztuka
- [ ] **Naturalna Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] pieczarki - 8 sztuk
- [ ] olej - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w kostkę o boku 2 cm, a kiełbasę w grubsze plasterki.

2. Cebulę pokrój na ćwiartki, a pieczarki na pół.

3. Nakłuwaj wszystkie składniki na patyczki szaszłykowe. Zacznij od kurczaka, potem nakładaj kolejno cebulę, kiełbasę i pieczarki.

4. Całość skrop olejem i oprósz przyprawą Knorr ze wszystkich stron.

5. Gotowe szaszłyki smaż po 6-8 minut z każdej strony, aż mięso będzie miękkie. Do tego dania doskonale pasuje świeża sałata.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Szaszłyki z łopatki wieprzowej

przepisy.pl

45 minut 5 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] łopatka świeża, w miarę chuda - 700 gramów
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- [ ] musztarda Dijon - 2 łyżki
- [ ] oliwa - 3 łyżki
- [ ] **Sos Hellmann's Czosnkowy** - 4 łyżki
- [ ] zielony ogórek - 3 sztuki
- [ ] mięta - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. Mięso z łopatki pokrój w grubą 2-3 cm kostkę. Mięso przełóż do miski, pomieszaj z Przyprawą do grilla Knorr, oliwą i musztardą.

2. Kawałki ponadziewaj na patyki od szaszłyków, będzie je łatwiej przekręcać. Szaszłyki ułóż na średnio rozgrzanym grillu na tackach. Grilluj przez około 20-30 minut pod przykryciem, co jakiś czas przekręcając szaszłyki, tak aby się nie przypaliły. Mięso grilluj aż będzie miękkie i rumiane.

3. W międzyczasie pomieszaj pokrojone w kosteczkę ogórki z sosem Hellmann’s Czosnkowym i posiekaną miętą. Szaszłyki podawaj z dipem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Szaszłyki z mięs mieszanych

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] boczek wędzony parzony - 100 gramów
- [ ] polędwiczka wieprzowa (mała) - 1 sztuka
- [ ] pierś z kurczaka - 1 sztuka
- [ ] **Naturalna Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] papryka żółta - 1 sztuka
- [ ] cebula czerwona - 1 sztuka
- [ ] olej - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie mięsa pokrój w dużą kostkę o boku 2-3 cm.

2. Paprykę pokrój w kostkę o boku 2 cm, a cebulę na ćwiartki.

3. Nakłuwaj na patyczki szaszłykowe na przemian mięso wieprzowe, paprykę, kurczaka, cebulę i boczek.

4. Całość skrop olejem i oprósz przyprawą Knorr ze wszystkich stron.

5. Gotowe szaszłyki smaż po 6-8 minut z każdej strony, aż mięso będzie miękkie. Do przygotowania dania możesz również użyć samego mięsa wieprzowego.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Szaszłyki z rostbefu a la włoska Saltimbocca

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- [ ] rostbef - 400 gramów
- [ ] **Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- [ ] **Sos Hellmann's GREEN PEPPER** - 4 łyżki
- [ ] szynka Parmeńska lub Schwarzwaldzka - 12 plastrów
- [ ] suszone pomidory z oliwy - 6 sztuk
- [ ] pomidorki koktajlowe – kilka sztuk
- [ ] liście świeżej szałwii
- [ ] oliwa z suszonych pomidorów - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Mięso osusz papierowym ręcznikiem a następnie pokrój w dość grubą kostkę 3x3 cm.

2. W miseczce wymieszaj oliwę z pomidorów suszonych, przyprawę Knorr oraz skórkę z cytryny. Powstałą marynata polej mięso. Wymieszaj, aby wszystkie kawałki mięsa były pokryte marynatą.

3. Na każdy kawałek mięsa nałóż liść szałwii oraz po kawałku suszonego pomidora, a następnie zawiń w plasterek szynki. W taki sposób przygotuj pozostałe mięso.

4. Następnie kawałki mięsa nabijaj na patyki na przemian z koktajlowymi pomidorkami.

5. Szaszłyki ułóż na rozgrzanym grillu i piecz przez 12-15 minut. Gotowe podawaj z ulubioną sałatą i sosem Hellmann’s Green Pepper.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl