# *Szaszłyk z polędwiczki*

## *Składniki:*

- *150 g polędwiczki,*
- *3 śliwki suszone bez pestek,*
- *30 ml czerwonego wina,*
- *kawałek czerwonej papryki,*
- *3 małe cebulki,*
- *20 ml oliwy,*
- *kilka igieł świeżego rozmarynu,*
- *sól, pieprz.*

## *Przygotowanie:*

**Śliwki moczymy przez całą noc w winie. Mięso kroimy w kostkę. Paprykę kroimy na kawałki najlepiej kwadratowe. Szalotki przekrawamy na pół, śliwki odsączamy z wina. Wszystkie składniki nadziewamy na patyczki. Szaszłyki grillujemy przez 8-10 minut co jakiś czas obracając, smarujemy je świeżą oliwą, a na koniec posypujemy ziołami. Szaszłyki możemy również upiec w piekarniku.**