

## =Szaszłyki z polędwicą i boczkiem

### Składniki:

½ kg polędwicy wieprzowej  
½ kg wędzonego boczku  
1 czerwona papryka (25 dag)  
1 żółta papryka (25 dag)  
ok. 75 dag cebuli (7 średnich)  
Marynata:  
3 łyżki oleju  
1 łyżeczka sosu sojowego  
przyprawa do grilla  
majeranek  
kminek mielony  
słodka papryka w proszku

### Sposób wykonania:

Polędwicę wieprzową i wędzony boczek opłukać, =osuszyć i pokroić w dużą kostkę. Do miseczki przelać =olej. Dodać szczyptę przyprawy do grilla, majeranku, kminku i =słodkiej papryki w proszku. Razem wymieszać, a następnie =połać polędwicę i boczek. Razem wymieszać i włożyć =do lodówki na około 3 godziny.

Czerwoną i żółtą paprykę oczyścić, opłukać =i pokroić w dużą kostkę. Cebulę obrać, opłukać i =pokroić (każdą na 8 części w tzw. trójkąty, =stożki).

Patyczki do szaszłyków posmarować olejem i nabijać po kolei: =cebule, polędwicę, czerwoną paprykę, boczek, =żółtą paprykę itd. Gotowe szaszłyki rozłożyć =na rozgrzanym ruszcie i grillować około 25 minut, od czasu do =czasu obracać, żeby szaszłyki się nie =przy paliły.