



## Sposób przygotowania

Szynkę kroimy na kawałki. Robimy marynatę: czosnek przeciskamy przez praskę, dodajemy oliwę z oliwek, 2 łyżki przyprawy do kebaba, sól i pieprz. całość mieszamy i nacieramy mięso. Marynujemy w lodówce około 2 godziny (lub dłużej) Cukinie i cebule kroimy w plastry, paprykę w paski. Nakładamy naprzemiennie na wykałaczki do szaszłyków. Skrapiamy oliwą z oliwek i grillujemy przez 20-30 min.

## Szaszłyki z szynki z warzywami



### Składniki

- Pół kilo szynki wieprzowej bez kości
- 2 małe cukinie
- 2-3 papryki (najlepiej w różnych kolorach)
- 2 czerwone cebule
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- przyprawa do kebaba
- sól, pieprz