



## SZASZŁYKI Z KIEŁBASY I KREWETEK

### SKŁADNIKI:

kiełbasa Sokółów  
krewetki  
pomarańcza

### MARYNATA:

czosnek  
kolendra  
olej  
chili  
sos rybny  
sok z pomarańczy

### DODATEK:

cebula  
czosnek  
olej  
100 g cukru  
50 ml whiskey  
50 g octu balsamicznego  
chili  
papryka wędzona

### PRZYGOTOWANIE:

1. Grillowanie rozpocząć od przygotowania marynaty: czosnek i kolendrę drobno posiekać, włożyć do miski, dodać olej, chili, sos rybny i sok z pomarańczy, dodać krewetki z solanki oraz kiełbasę pokrojoną w plastry. Wymieszać składniki i pozostawić do zamarynowania.
2. Przejść do przygotowania dodatku: cebulę pokroić w pióra i obsmażyć na patelni na oleju. Po chwili obsypać cukrem, aby się skarmelizowała, dorzucić plastry czosnku i wlać chlust whiskey, uzupełnić octem balsamicznym, posypać chili i papryką wędzoną, następnie pozostawić do zredukowania.
3. Przygotować szaszłyki: na każdy patyk nabić naprzemiennie kilka kawałków kiełbas i krewetek. Grillować w strefie z temperaturą wysoką przez max. 5 min.
4. Gotowe szaszłyki podawać z dodatkiem oraz zgrillowanymi połówkami pomarańczy.

### PORADA:

Jeżeli nie chcesz, żeby patyki przypalały się na ruszcie – możesz je po prostu zalać wodą na godzinę przed grillowaniem. Nasączone w ten sposób, nie będą się zapalać.