

## **SZASZŁYCKI WIEPRZOWE Z SOSEM MIĘTOWYM**

### **SKŁADNIKI:**

250 g mielonego mięsa wieprzowego  
2 ząbki czosnku  
1 cebula  
1/2 pęczka natki pietruszki  
2 łyżki bułki tartej  
1/2 łyżki słodkiej papryki w proszku  
sól i pieprz

### **SOS JOGURTOWY:**

3 łyżki jogurtu naturalnego  
kilka listków mięty  
sól i pieprz  
sok z 1/2 cytryny

### **PRZYGOTOWANIE:**

1. Cebulę, czosnek oraz natkę pietruszki drobno posiekać. Wymieszać z mięsem mielonym. Do składników dodać bułkę tartą oraz wszystkie przyprawy. Dokładnie wymieszać.
2. Z mięsnej masy uformować kotleciki, nabić je na patyczki do szaszłyków, a następnie upiec na grillu.
3. Przygotować sos: mięte drobno posiekać, po czym wymieszać z jogurtem i sokiem z cytryny. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Podawać jako dodatek do szaszłyków.

