Grillowana wieprzowina na trawie cytrynowej

Dagooshya

Polecane na: **danie główne, z grilla**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mielona wieprzowina - 250 g
- łodygi trawy cytrynowej - 5-6 szt.
- mała papryczka chilli - 1 szt.
- liście świeżej bazylii - kilka
- sos sojowy - 2 łyżka
- cukier trzcinowy - 1 łyżeczka
- czosnek - 1 ząbek
- świeżo mielony pieprz - szczypta

Dodatkowe info:

Zamiast patyczków do szaszłyków - trawa cytrynowa. Zamiast nabijania wszystkiego po kolei - wszystko łączymy wcześniej. Potrawę można przygotować na patelni grillowej (tak jak ja) lub na klasycznym grillu. Szaszłyki są pyszne i soczyste, a podczas grillowania uwalnia się przepiękny zapach trawy cytrynowej.
Przepis na 5-6 szaszłyków czyli dla 1-2 osób.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Papryczkę chili kroimy na pół, pozbywamy się pestek i drobno siekamy. Czosnek przeciskamy przez praskę. Bazylię rwiemy na drobne kawałki. Mięso dokładnie mieszamy z sosem sojowym, chilli, bazylią, cukrem i czosnkiem, doprawiamy pieprzem.

KROK 2: Na patelni grillowej rozgrzewamy odrobinę oleju. Mięso mielone obklejamy dookoła łodyg trawy cytrynowej. Gdy patelnia będzie mocno rozgrzana, wykładamy nasze szaszłyki i smażymy 8-10 minut, często obracając. Podajemy z hoi sin lub innym ulubionym sosem. Smacznego!