



## Szaszłyki z pulpetami z mięsa wieprzowego

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Mięso mielone możemy wykorzystać również do szaszłyków. To wspaniałe danie polecane dla każdego, kto lubi dania z grilla. Potrawa typowo letnia.

### Przygotowanie

#### Krok 1

Do mięsa mielonego dodajemy przyprawę, pokrojony szczypiorek, przeciśnięty przez prasę czosnek i całość dokładnie mieszamy.

#### Krok 2

Papryki kroimy z średniej wielkości kostkę i kropimy olejem.

#### Krok 3

Z mięsa wieprzowego przygotowujemy kulki niewielkich rozmiarów i nabijamy je na patyki do szaszłyków na przemian z papryką i pomidorami.

#### Krok 4

Grillujemy a każdej strony, aż do momentu, kiedy mięso będzie upieczone.

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

### Składniki

500 g mielonej wieprzowiny

4 gałązki oregano

1 pęczek szczypiorku

3 ząbki czosnku

1 mała żółta papryka

1 mała czerwona papryka

10 pomidorów koktajlowych

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka ziół prowansalskich

3 łyżki oleju