



SZASZŁYKI Z MOZZARELLI I BOCZKU



SKŁADNIKI

- **2 op. Mozzarella classic 125 g**
- 200 g boczku w plasterkach
- **1 łyżka masła klarowanego**
- 2 pęczki młodej dymki
- cytryna
- oliwa
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mozzarelę osączyć z zalewy, pokroić na kawałki, oprószyć solą i pieprzem. Każdy kawałek sera owinąć plasterkiem boczku. Można też wykorzystać **Mozzarelę mini-mini** - wówczas nie kroimy kulek **mozzarelli**, ale każdą owijamy boczkiem.

Dymkę oczyścić, odciąć szczypior, posiekać.

Na szpadki nadziewać na przemian **mozzarellę** w boczku oraz kawałki dymki. Szaszłyki skropić sokiem z 1/2 cytryny i roztopionym **masłem klarowanym**. Ułożyć na rozgrzanym grillu, piec ok. 7 min z każdej strony, aż ser i boczek się zrumienią.

Posiekany szczypior doprawić solą oraz pieprzem, skropić sokiem z 1/2 cytryny i oliwą. Sałatkę nałożyć na talerze, obok umieścić szaszłyki.

Podawać na ciepło.