



# Hiszpańskie delicje

## Pinchos morunos czyli hiszpańskie szaszłyki z arabskim rodowodem

**Potrzebne składniki na 6 niewielkiej wielkości szaszłyków (dla 2 osób):**

- 250 g chudego wieprzowego mięsa

**Do marynaty:**

- 6 ząbków czosnku
- sok z połówki cytryny
- **30 ml oliwy z oliwek extra virgin 100%** – polecamy oliwę **PICUAL**
- pęczek świeżej natki pietruszki
- 1/2 łyżki soli
- 1 łyżka sypkiej słodkiej papryki
- 1 łyżka oregano
- 1 łyżka *ras el hanout* – mimo dość nieoczywistej nazwy ten miks kilku przypraw można znaleźć w wielu miejscach w Polsce
- 1/4 łyżki zmielonego czarnego pieprzu.

**Do przygotowania *pinchos morunos*:**

- Metalowe szpikulce bądź drewniane patyczki.

**Przygotowanie:**

1. W głębokim naczyniu umieść wszystkie składniki, które będą Ci potrzebne do przygotowania marynaty: czosnek, natka pietruszki, *ras el hanout*, zmielony czarny pieprz, oregano, słodka papryka, sól, oliwa z oliwek extra virgin 100% oraz sok z cytryny. Zmiksuj aż do uzyskania takiej tekstury jak na filmie. Odstaw na bok.
2. Pokrój mięso na niewielkiej wielkości kawałki, tak jak na filmie. Na filmie to wieprzowina, możesz też wybrać baraninę, cielęcinę, mięso z kurczaka bądź z indyka.
3. Pokrojone mięso przełóż do głębokiego naczynia i wlej marynatę. Dobrze wymieszaj.
4. Przykryj mięso folią i zostaw na co najmniej dwie godziny. Im dłużej – tym lepiej. Idealnie – do następnego dnia.
5. Nabij kawałki mięsa na metalowe szpikulce bądź drewniane patyczki.

6. *Pinchos morunos* możesz obsmażyć w niewielkiej ilości oliwy na patelni albo na grillu. Nie zapomnij o obracaniu szaszłyków od czasu do czasu.
7. Przełóż na talerz bądź deskę. Serwuj same bądź z pieczywem, sałatą czy też opiekanyimi ziemniakami.

Życzymy smacznego!