

# Šiš kebab

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- skopové maso 500 g
- zelená paprika 2 ks
- cibule 2 ks
- bobkový list 2 ks
- olej 4 lžíce
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Skopové maso nakrájíme na kostky o hraně asi 3 cm
2. Kousky maso promícháme s jednou nadrobno nakrájenou cibulí, s olejem, bobkovým listem, mletým pepřem a necháme v chladničce proležet nejméně 2 hodiny (nebo i přes noc)
3. Očištěné papriky nakrájíme na čtverečky, cibuli na kolečka, napícháme střídavě s masem na 4 jehly nebo špejle a vše osolíme
4. Pečeme je na roštu nebo na grilu a nebo také na oleji na pánvičce.