

Πικάντικα σουβλάκια μοσχάρι

Υλικά

- 1kg τρυφερό μοσχάρι σε φέτες (κόντρα - σπαλομπριζόλα)
- **60g Μαρινάτα Tex Mex (Κωδ. 50640)**
- 400g ταλαγάνι ή χαλούμι
- 3-4 πολύχρωμες πιπεριές

Εκτέλεση

1. Μαρινάρουμε το μοσχάρι στη Μαρινάτα Tex Mex για 2-3 ώρες.
2. Κόβουμε το τυρί και τις πιπεριές σε μαστουνάκια στο ίδιο μέγεθος.
3. Τυλίγουμε κάθε μαστουνάκι τυριού με το κρέας σχηματίζοντας ένα ρολάκι και περνάμε από ξυλάκι μπαμπού ή μεταλλικό. Ανάμεσα σε κάθε ρολάκι περνάμε ένα μαστουνάκι πιπεριάς.
4. Τοποθετούμε στο δισκάκι και ντεκοράρουμε.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε τα σουβλάκια σε δυνατή σχάρα ή τηγάνι για 1-2 λεπτά από κάθε πλευρά.

