



## Свински шишчета

---

1. Нарезете на хапки 1 кг свинско бонфиле или пилешки гърди (можете да замените месото с пресни, цели обелени скариди).
2. Смесете **1 с.л. Spanish Spice mix** с 6-7 настъргани скилидки чесън, 6-7 с.л. зехтин и сол и направете марината.
3. Объркайте месото/скаридите и маринатата и оставете да преседи в хладилник 1 час.
4. Нанижете месото/скаридите на шишчета.
5. Печете на загрят на средна температура тиган не повече от 3 минути на страна.

## Картофена яхния

---

1. В тенджера с дебело дъно загрейте 50 мл мазнина на средна температура.
2. Добавете 2 глави лук, нарязани на полумесеци и 2 сладки чушки, нарязани на ивици и гответе около 15 минути.
3. Добавете 5-6 нарязани скилидки чесън и гответе 2-3 минути.
4. Сложете **1 с. л. Spanish Spice mix** и 2 домата, нарязани на кубчета или настъргани. Смесете добре.
5. Нарезете 1 кг картофи на големи кубчета и ги добавете в тенджерата.
6. Налейте 2 с. л. винен оцет и 1 л вода (или бульон за по-интензивен вкус). Посолете на вкус.
7. Оставете да заври и гответе около 25 минути или докато картофите са напълно сварени.