

## Разбойничье жаркое (robber steak)

### Ингредиенты

(на 10 бамбуковых шпажек)

- 500 г говядины для жарки
- 250 г бекона
- 2 красных болгарских перца
- 1 крупная луковица
- 1 ст. л. молотой паприки
- 3-4 ст. л. оливкового масла
- Соль, перец

### Приготовление

1. Говядину нарезать крупными кубиками. Посыпать паприкой, приправить солью и, по желанию, острым перцем (чёрным или красным), перемешать. Добавить 2 ст. л. оливкового масла, перемешать. Накрыть пищевой плёнкой и убрать в холодильник на пару часов или на ночь
2. Бекон нарезать толстыми квадратиками. Болгарский перец — соразмерными кусочками. Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку — ещё на четыре части. Разобрать на отдельные пластинки. Нарезанные перец и лук соединить в одной миске, добавить 1-2 ст. л. оливкового масла и перемешать так, чтобы овощи покрылись маслом
3. Разогреть духовку до 200 °С. Противень застелить фольгой
4. Подготовить 10 шпажек и нанизать на них мясо, бекон, перец и лук, чередуя. На каждой шпажке получается по три куска говядины, три кусочка бекона, четыре кусочка перца и неопределённое количество пластинок лука (их больше всего)
5. Выложить на противень, поставить в духовку, включить режим гриля с обдувом и готовить 30-35 минут.