

## Doradca Smaku VIII: Szaszłyki w domowym sosie barbecue, odc 38



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>piers z kurczaka</b>	2 szt.
<b>szalotka</b>	2 szt.
<b>cebula czerwona</b>	1 szt.
<b>cytryna</b>	1 szt.
<b>pomidory</b>	2 szt.
<b>papryka zielona</b>	1 szt.
<b>boczek</b>	200 g
<b>miód</b>	3 łyżeczki
<b>cukier</b>	2 łyżeczki
<b>Musztarda miodowa Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>wino białe wytrawne</b>	50 ml
<b>ocet balsamiczny</b>	50 ml
<b>oliwa</b>	
<b>mieszanka świeżych sałat</b>	
<b>tymianek</b>	
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski dodajemy miód, musztardę oraz sok z połowy cytryny. Doprawiamy solą, pieprzem i tymiankiem. Dokładnie mieszamy. Kurczaka kroimy w grubą kostkę i przekładamy do marynaty.
- KROK 2 Boczek i paprykę kroimy w grubą kostkę. Cebulę kroimy w ćwiartki. Na patyki do szaszłyków nadziewamy kolejno: marynowaną pierś z kurczaka, czerwoną cebulę, boczek i zieloną paprykę.
- KROK 3 Na patelni grillowej rozgrzewamy oliwę. Przekładamy szaszłyki, smażymy 2-3 minuty z obu stron. Następnie szaszłyki przekładamy do naczynia żaroodpornego i przykrywamy folią aluminiową. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 220°C przez 10-15 minut.
- KROK 4 Sos barbecue  
Szalotki siekamy w piórka. Pomidory kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy oliwę, przekładamy szalotkę i pomidory. Dodajemy sól, pieprz czarny ziarnisty, białe wino, ocet balsamiczny i cukier. Smażymy 5-6 minut. Szaszłyki podajemy na liściach sałaty. Polewamy sosem barbecue.
- KROK 5 Szaszłyki podajemy na liściach sałaty. Polewamy sosem barbecue.