

## Drobiowe zawijasy Eli z grilla



**ELI\_555**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>pojedyncze,duże piersi kurczaka</b>	4 sztuki
<b>olej roślinny</b>	5 łyżek
<b>sos sojowy</b>	4 łyżki
<b>sos sambal oelek</b>	1-2 łyżki
<b>Grill przyprawa ziołowa Prymat</b>	2 łyżki
<b>młode,małe cukinie</b>	2 sztuki
<b>cebula biała</b>	2 sztuki
<b>patyki do szaszłyków</b>	
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1 łyżka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżka
<b>sok z cytryny</b>	1 sztuka
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka

### SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte,osuszone ręcznikiem papierowym piersi z kurczaka pokroić na długie plastry grubości 1 cm.Składniki marynaty ubić trzepaczką.Marynatą zalać kurczka,wymieszać,żeby cały był pokryty marynatą i włożyć na kilka godzin do lodówki.Paprykę i cebulę pokroić na kawałki 2x2 cm,cukinię na 2 cm pół krążki.Mięso wyjąć z marynaty.Na każdego szaszłyka wziąć dwa patyki i nadziewać mięso w kształcie węża(jak na zdjęciu),w kieszonki z mięsa wkładając na przemian cebulę,cukinię i paprykę.Szaszłyki piec na grillu przez około 30 minut,smarując co jakiś czas pozostałą marynatą.Smacznego!