

Grill: Szaszłyki po myśliwsku z kurczaka i papryki - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	4 sztuki
świeże papryki - różne kolory	4 sztuki
chudego boczku	100 g
cebule	2 pokrojone
Szpadki do szaszłyków	
Party Dip Barbecue	1 opakowanie
ketchup łagodny	5 łyżek płaskich
olej rzepakowy	6 łyżek
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki
- KROK 2 Kurczaka skropić olejem, natrzeć przyprawą do drobiu po myśliwsku i dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Tak przygotowane mięso nabić na szpadki na przemian z papryką, boczkiem i cebulą.
- KROK 4 Szaszłyki grillować lub piec 20 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 5 Podawać z marynowanymi szparagami lub ulubioną sałatką.