

Grill: Szaszłyki z kurczaka z ananasem - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	400 g
olej rzepakowy	4 łyżki
boczek wędzony	200 g
Party Dip Barbecue Prymat	1 opakowanie
ketchup	5-6 łyżek
woda	2 łyżki
majonez	4-5 łyżek
jogurt naturalny	3 łyżki
ananas	200 g
przyprawa do kurczaka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki. Umytego i osuszonego kurczaka, boczek wędzony i ananasa pokroić w kostkę.
- KROK 2 Kawałki mięsa natrzeć Przyprawą do kurczaka połączoną z olejem.
- KROK 3 Następnie mięso nadziewać na szpadki do szaszłyków na przemian z kawałkami ananasa i boczku.
- KROK 4 Tak przygotowane szaszłyki zgrillować lub usmażyć na patelni.
- KROK 5 Party Dip Czosnkowy wymieszać z jogurtem i majonezem, a Party Dip Barbecue z ketchupem oraz wodą. Tak przygotowane dipy serwować do szaszłyków.