

pyszne szaszłyki



OCTO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	60 dag
sól	- do smaku
pieprz	- do smaku
olej	1/2 szklanki
oegano	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
czosnek	3 ząbki
żółta papryka	1 sztuka
pomidor	2 Sztuki
cebula	2 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyj filet z kurczaka, pokrój na średnie kawałki. W misce zmieszaj olej z przyprawami, dopraw solą i pieprzem, posiekaj czosnek i dodaj do oleju i przypraw. Do marynaty dodaj mięso i wymieszaj. Marynuj 2 godziny. Papryki oczyść, pokrój w kostkę, pomidory i obrane cebule pokrój w ósemki. Na patyczki do szaszłyków nadziewaj na przemian kurczaka, pomidory, cebulę i paprykę. Na tacce aluminiowej bądź folii ułóż szaszłyki i grilluj/piecz 20-30 minut. Obracaj często żeby mięso i warzywa równo się zaumieniły.