

Szaszłyki drobiowe z grilla



CZARRNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

pierś z kurczaka podwójna	1 szt
papryka zielona	1 szt
pieczarki	20 dkg
cukinia	1/2 szt
ziemniaki	1/2 kg małych

marynata do mięsa

papryczka chili	1 szt
natka pietruszki	kilka gałązek

sól i pieprz

curry

Papryka słodka mielona Prymat

Papryka ostra mielona Prymat

Zioła prowansalskie suszone Prymat

Grill przyprawa pikantna Prymat

do cukinia

olej

curry

Grill przyprawa pikantna Prymat

do ziemniaków

olej

Grill przyprawa pikantna Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki wyszorować i ugotować. Wystudzić i przekroić na pół, skropić olejem i posypać przyprawą do grilla. Mięso pokroić w dużą kostkę, dodać posiekaną papryczkę i natkę oraz przyprawy i wymieszać. Odstawić do lodówki na około godzinę.

Cukinię wydrążyć i pokroić na kawałki, skropić olejem i obsypać przyprawami. Paprykę pokroić w dużą kostkę, a pieczarki w grube plasterki. Wszystkie składniki, oprócz ziemniaków, nabijać na patyczki i grillować. Ziemniaczki również grillować. Smacznego :)