

## Szaszłyki warzywne ze skrzydełkami pikantnymi w marynacie ziołowej



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki

<b>skrzydełka kurczaka</b>	10
<b>Grill przyprawa pikantna Prymat</b>	1 opakowanie

### Lista składników

<b>ziemniaki gotowane w mundurkach</b>	3
<b>papryki</b>	2 kolorowe pokrojone
<b>cebula czerwona</b>	1 pokrojona na cząstki
<b>kukurydza</b>	2 pokrojone kolby
<b>cukinia</b>	1 pokrojona na części
<b>oliwa</b>	1 szklanka
<b>Grill przyprawa ziołowa Prymat</b>	1 opakowanie

### Pikantny sos czosnkowy tzatziki

<b>jogurt bałkański</b>	200 ml
<b>Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat</b>	1 opakowanie

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Jogurt dokładnie wymieszać z sosem i odstawić na 10 minut. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Wszystkie warzywa przełożyć do dużej miski i zalać marynatą przygotowaną poprzez zmieszanie przyprawy Grill ziołowej z oliwą z oliwek. Dokładnie wymieszać. Tak przygotowane warzywa nadziewać na przemian na szpadki do szaszłyków.

Szaszłyki grillować na średnio rozgrzanym grillu przez około 15 minut. Podawać z sosem czosnkowym.

Podawać ze skrzydełkami zamarynowanymi w przyprawie Grill pikantny, skropionymi olejem i ugrillowanymi.