

Szaszłyki z kurczaka



KROKUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	3-4 szt
papryka	1-2 szt
becon	8-10 plastrów
oliwa	4 łyżki
sos sojowy	1 łyżka
czosnek	1/2 główki
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	do smaku
czubryca	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
kurkuma	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
pieczarki	10 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Marynata:

Wszystkie składniki mieszamy razem, czosnek przeciskamy przez praskę.

KROK 2 Kurczaka kroimy w kostkę , wrzucamy do marynaty i zostawiamy najlepiej na całą noc.

Z warzyw miałam pieczarki i paprykę , które pokroiłam w gruba kostkę.

Kilka kawałków kurczaka owinęłam w bekon.

KROK 3 Grillowałam na grillu elektrycznym , z każdej strony po kilka minut.