

Grillowane ogórki



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórek zielony	4 sztuki
ser żółty	do smaku
filet z kurczaka	0,5 kg
Szczypiorek cienki	1 pęczek
majonez	1 opakowanie
musztarda	2 łyżki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 opakowanie
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 opakowanie
papryka zielona	1 sztuka
papryka żółta	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórka zielonego obieramy a następnie kroimy wzdłuż, wycinamy środek (z łatwością się to uda zrobić łyżeczką), środek kroimy w kosteczkę, dodajemy pokrojoną w kosteczkę paprykę. Fileta myjemy oczyszczamy a następnie kroimy w kostkę tak na raz do buzi. Posypujemy całą przyprawą do kurczaka i przyprawą curry oraz smarujemy musztardą. Odstawiamy do lodówki na ok 2-3 godziny. Majonez mieszamy ze wszystkimi składnikami i takim nadzieniem faszerujemy ogórki. Ogórki grillujemy ok 15-20 min. Smacznego !!