

Szaszłyki drobiowo-warzywne



MIĘTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	3 szt
papryka czerwona	1 szt
papryka żółta	1 szt
cukinia	1 szt
cebula dymka ze szczypiorkiem	4 szt
Marynata do mięs klasyczna Prymat	
marynata staropolska	3 łyżka
oliwa	3 łyżki
marynata do warzyw	
oliwa	3 łyżek
czosnek	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dzień przed grillem marynujemy kurczaka i warzywa w następujący sposób.
- Oczyszczone mięso kroimy w niewielką kostkę.
- Marynatę staropolską rozrabiamy z oliwą i zalewamy kurczaka.
- Przykrywamy pojemnik i wkładamy na noc do lodówki.
- Paprykę kroimy w kostkę, cukinię w półplasterki a dymkę w plasterki.
- Warzywa marynujemy w oliwie wymieszanej z przyprawami.
- KROK 2 Na następny dzień na patyczki do szaszłyków nabijamy naprzemiennie wszystkie składniki.
- KROK 3 Układamy na tacce do grillowania i kładziemy ją na rozgrzanym ruszcie.
- Grillujemy około 25 minut od czasu do czasu przekręcając.
- Najlepiej smakują z musztardą francuską.
- Smacznego :)