

## Grill: Szaszłyki z kurczaka z ananasem - Krok po kroku



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                     |              |
|-----------------------------------------------------|--------------|
| <b>pierś z kurczaka</b>                             | 400 g        |
| <b>olej rzepakowy</b>                               | 4 łyżki      |
| <b>boczek wędzony</b>                               | 200 g        |
| <b>Party Dip Barbecue Prymat</b>                    | 1 opakowanie |
| <b>ketchup</b>                                      | 5-6 łyżek    |
| <b>woda</b>                                         | 2 łyżki      |
| <b>majonez</b>                                      | 4-5 łyżek    |
| <b>jogurt naturalny</b>                             | 3 łyżki      |
| <b>ananas</b>                                       | 200 g        |
| <b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b> | 2 łyżki      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki. Umytego i osuszonego kurczaka, boczek wędzony i ananasa pokroić w kostkę.
- KROK 2 Kawałki mięsa natrzeć Przyprawą do kurczaka połączoną z olejem.
- KROK 3 Następnie mięso nadziewać na szpadki do szaszłyków na przemian z kawałkami ananasa i boczku.
- KROK 4 Tak przygotowane szaszłyki zgrillować lub usmażyć na patelni.
- KROK 5 Party Dip Czosnkowy wymieszać z jogurtem i majonezem, a Party Dip Barbecue z ketchupem oraz wodą. Tak przygotowane dipy serwować do szaszłyków.