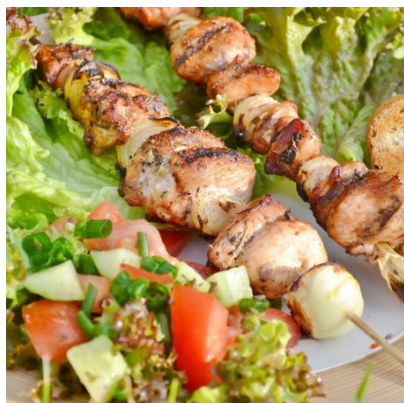


Szaszłyki w winnej marynacie



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 kg
cebule	2 szt
Rozmaryn suszony Prymat	1/2 łyżeczki
czosnek	1 ząbek
suszone papryczki chilli	3 szt
olej rzepakowy	2 łyżki
sos sojowy	3 łyżki
ocet balsamiczny	1 łyżeczka
sól	
Bazyliia suszona Prymat	1 łyżeczka
wino czerwone wytrawne	200 ml
tymianek	1/2 łyżeczki
oregano	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować marynatę: Wino połączyć z olejem, sosem sojowym oraz octem balsamicznym, wymieszać. Dodać drobno posiekany ząbek czosnku oraz posiekane papryczki chilli. Wsypać zmieszane zioła, doprawić solą i pieprzem.

- KROK 2 Mięso umyć, osuszyć i pokroić w kostkę. Marynatą zalać mięso, dokładnie wymieszać, szczelnie zamknąć (najlepiej w próżniowym pojemniku) i odstawić na kilka godzin, a najlepiej na całą noc do lodówki. Cebule oczyścić, pokroić w plastry. Na patyczki do szaszłyków nadziewać na przemian mięso i cebulę.
- KROK 3 Opiekać na grillu około 20minut, często obracając.
- KROK 4 Szaszłyki podajemy z dowolną surówką.