

Szaszłyki z kurczaka i brzoskwiń



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka 75dag

Puszka brzoskwiń

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata: 4 łyżki oleju, sok(zalewa) z brzoskwiń, łyżka przyprawy do pierników, 3-4 łyżki sosu sojowego, sól.

Umyte i osuszone piersi pokroić na małe kwadratowe kawałki, posolić. Brzoskwinie osączyć na sitku (zalewę zachować). Z oleju, zalewy brzoskwiniowej, sosu sojowego i przyprawy do pierników przygotować marynatę, posolić ją do smaku. Włożyć do miski z marynatą, wymieszać, przykryć i trzymać w lodówce ok. 3 godz. Brzoskwinie podzielić na kawałki nieco większe niż mięso. Na szpadki nabijać na przemian kawałki kurczaka i brzoskwiń. Piec na grillu obracając i smarując marynatą. Podawać gorące.