

Wiosenne szaszłyczki



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	6-10 sztuk
patisony marynowane	1/2 słoiczka
pierś z kurczaka	1 sztuka
por	1/2 sztuki
imbir świeży	do smaku
ryż	2 woreczki
sos sojowy	do smaku
cytryna	do smaku
pietruszka	1 gałązka
kurkuma	2 szczypty
olej	1 łyżeczka
papryka czerwona	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy na kawałeczki dodajemy sok z cytryny, sos sojowy, starty imbir oraz kurkumę. Dokładnie nacieramy mięsko. Odstawiamy na chwilę tak aby mięsko przeszło przyprawami. Pieczarki, patisony, pora kroimy w talarki, paprykę w kawałeczki. Nadziewamy na szaszłyki i wkładamy do piekarnika na około 15-20 minut. Mięsko na szaszłykach polecam posmarować delikatnie olejem, używając specjalnego pędzelka.