

ogniste szaszłyki z kurczaka



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	40 dag
ananas	3 plastry
cebula dymka ze szczypiorkiem	4 szt
pomarańczowa papryka	1 szt
olej	1 łyżka
sól, pieprz	
czosnek	2-3 ząbki
słoik gotowanego sosu słodko-kwasnego jako dodatek do szaszłyków	
żółty ser starty	15 dag
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety nacieramy posiekanym czosnkiem i z serem pokrój w kostkę. Dymkę paprykę i ananasy kroimy na kawałki. Przygotowane składniki oprusz solą, pieprzem i chili. Następnie na przemian ponabijaj na patyczki do szaszłyków, skrop olejem. Smazymy na patelni około 10 minut ew. opiekamy na ruszcie często obracając. Podajemy z sosem słodko-kwasnym.