

Szaszłyki z ananasem



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	400 g
ananas w puszcze	1 puszka
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kurczaka pokroić w kawałeczki, zamarynować w oleju + sok z cytryny + curry + czosnek, odstawić na godzinkę.
2. Czerwoną paprykę umyć i pokroić na duże kawałki. Ananasa osączyć z zalewy i każdy plasterek pokroić na cztery części.
3. Na patyczki do szaszłyków nabijać na przemian kurczaka, czerwoną paprykę, ananasa, kurczaka, czerwoną paprykę, ananasa itd.
4. Gotowe szaszłyki rozłożyć na posmarowanej olejem aluminiowej tacce, a następnie położyć na rozgrzanym grillu. Grillować około 40 minut. Podczas grillowania szaszłyki należy odwracać od czasu do czasu.
5. Podawać z różnymi sosami.