

Szaszłyki



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 sztuka
boczek wędzony	300 g
cukinia	1 sztuka
marchewka	3 sztuki
cebula	2 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka
papryka zielona	1 sztuka
papryka żółta	1 sztuka
por	1 sztuka
Grill przyprawa klasyczna Prymat	do smaku
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy w kostkę, boczek w paski, marchewkę i pora w plastry, cebulę na czastki, paprykę w grube paski, a cukinię w plastry, które przekrajamy na 4. wszystkie składniki na przemian nabijamy na patyczki szaszłykowe. Doprawiamy do smaku przyprawą do grilla, skrapiamy oliwą i zawijamy w folię aluminiową. W takiej formie pieczemy na grillu aż mięso się upiecze. Można również te szaszłyki zrobić w domu, bez folii aluminiowej w pikarniku, lub nawet na patelni.