

Szaszłyki bekonowo-kurczakowe



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	500 gram
krewetki koktajlowe	300 gram
becon	250 gram
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka pokroić na małe kawałki, doprawić solą, pieprzem, niech poleży w chłodnym miejscu z godzinę. Nadziewać na patyczki krewetki, kurczaka zawijać w plastry bekonu i nadziewać na patyk. Szaszłyki posypać marynatą pikantną Prymat, odstawić na 40 minut, niech przejdzie marynatą i piec na grillu. Podawać z salsą lub sosem tatarskim.