

Przekąska z boczniaków



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1/2 kg
boczek	10 dag
boczniaki	10 dag
Szczypiorek cienki	do smaku
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
jajko	1 sztuka
Majeranek suszony Prymat	do smaku
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety myjemy i osuszamy a następnie kroimy na małe kawałki. Boczek kroimy w drobną kosteczkę. Boczniaki czystymy i kroimy na kosteczkę. Cebulę siekamy razem ze szczypiorkiem i dodajemy do reszty. Składniki mieszamy i dodajemy jajko i przyprawy do smaku. Masę wyrabiamy ręcznie by się wszystkie składniki połączyły ze sobą. Następnie rolujemy i nabijamy na patyczki do szaszłyków. (Z racji że są one miękkie można dać 2 patyczki). Owijamy je folią aluminiową i pieczemy ok 15 min w temp 180°C a następnie układamy je na grilla i grillujemy do uzyskania złotego koloru. Przekąska dobrze smakuje z sałatką z rzodkiewki, pomidorków i ogórków świeżych. Smacznego !!