

Kolorowe szaszłyki z frytkami



Autor: **purchawencjos**
Przepisów: **50** Ocena: **2006**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- filety z kurczaka, 2
- cebule, 3
- marynowanych pieczarek, 1 słoik
- papryki marynowanej, 1 słoik
- ananasa, 1 puszka
- pieprz, sól,, do smaku
- czosnek + oliwa z oliwek + zioła prowansalskie, do marynaty
- szpatułki, 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 Filety myjemy i kroimy w kostkę solimy pieprzymy i wkładamy do miski. Z oliwy, czosnku i ziół prowansalskich robimy marynatę którą następnie łączymy z kurczakiem. Miskę przykrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na ok 2h. W tym czasie paprykę i kroimy w grubą kostkę (ok-1,5 na 1,5 cm) pieczarki odsączamy z zalewy. cebulę pobieramy i kroimy naćwiartki a następnie odzielamy każdą warstwę. Ananasy odsączamy i różniex kroimy w większe plastry. Nadziewamy składniki na szpatułki, kolejność dowolna jak dla przykłady podam swoją :-)
Pieczarka>kurczak>ananas>papryka>cebula itd. Tak powstałe szaszłyki smażymy na oleju z dodatkiem masła aż do zrumienienia na średnim ogniu. Szaszłyki można podawać z ryżem lub frytkami oraz surówką z pakusty pekińskiej z sosem majonezowym :-)
życze smacznego

Twoje notatki do przepisu: