

Szaszłyk - kurczak, chorizo, ananas, papryka, cebula



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **309** Ocena: **2749**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- Pierś z kurczaka - 500g
- Kiełbasa chorizo - 10-12 plasterków
- Ananas świeży - 1/2 szt
- Papryka czerwona - 2 szt
- Cebula czerwona - 2 szt
- Marynata do kurczaka:
 - ocet balsamiczny - 1 łyżeczka
 - sos sojowy - 1 łyżeczka
 - olej - 1 łyżeczka
 - papryka słodka, ostra i wędzona
 - pieprz ziołowy i kolorowy mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka kroimy w kostkę (najlepiej, aby kawałki były w miarę równe). Wszystkie składniki marynaty mieszamy i zalewamy kurczaka. Odstawiamy do lodówki na kilka godzin. Możemy co jakiś czas przemieszać.

Cebulę w krążki, ananasa i paprykę na kawałki podobne wielkościowo do kurczaka. Kiełbasę chorizo kroimy w półplasterki. Ja kupuję chorizo w Lidlu podczas tygodnia hiszpańskiego, kroję w plasterki i mrozę - zawsze mam wtedy pod ręką na takie okazje.

- 2 Patyczki do szaszłyków moczymy kilka minut w wodzie - dzięki temu mięso nie będzie do nich przywierać. Nadziewamy wszystkie składniki na patyczki - oczywiście kolejność składników jest dowolna.
- 3 Szaszłyki grillujemy aż kurczak nie będzie surowy. Na grillu elektrycznym robiłam szaszłyki ok 30 minut. Na zwykłym grillu na pewno będą smaczniejsze :)
Można też przygotować je w piekarniku - pieczemy aż kurczak i chorizo nie będą lekko przypieczone

Podpieczony ananas jest przepyszny - temperatura wydobywa jego słodycz. Idealnie

komponuje się z chrupiącą kiełbasą i papryką oraz soczystym kurczakiem.

Twoje notatki do przepisu: