

Szaszłyki



Autor: **Chilijalapeno**
Przepisów: **32** Ocena: **256**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- filet z kurczaka
- pieczarki
- papryka czerwona
- cebula czerwona
- boczek surowy w plastrach
- curry, papryka ostra, sól, pieprz, papryka słodka

Sposób przygotowania:

- 1 Fileta kroimy w średnią kostkę (tak, żeby później wygodnie było nabijać na patyczek) i przyprawiamy. Odstawiamy na kilka godzin do lodówki. Warzywa również kroimy w sporą kostkę. Na patyczek nabijamy brzeg plastra boczku, następnie w dowolnej kolejności pozostałe składniki, okrywamy je boczkiem, który ponownie przekłuwamy przez wykałaczkę i znów pozostałe składniki, na górze ponownie boczek.

Pieczemy w 180°C przez około 30 min. Szaszłyki układamy na kratce, a pod spód wsuwamy blaszkę, tak żeby tłuszcz na nią kapał.

Twoje notatki do przepisu: