

Szaszłyki

Autor: **jonita**

Przepisów: 7 Ocena: 135



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cebula
- brokuły
- pieczarki
- pierś z kurczaka
- przyprawa do szaszłyków
- pieprz cayenne
- sól
- pieprz
- kostka czosnkowa

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuły różyczkujemy, cebulę kroimy w ćwiartki, pieczarki w grube plastry.
- 2 Pierś z kurczaka kroimy na małe kawałki i marynujemy. Marynata: przyprawa do szaszłyków, pieprz cayenne, sól, pieprz, olej. Kurczak w marynacie powinien spędzić w lodówce kilka godzin, najlepiej zamarynować poprzedniego dnia.
- 3 Na patyki do szaszłyków nadziewamy warzywa na zmianę na zmianę z kurczakiem, kolejność i proporcje wedle własnych upodobań.
- 4 Szaszłyki kładziemy na blasze posmarowanej olejem, posypujemy całość przyprawą do szaszłyków i kosteczką czosnkową Knorr, wstawiamy na 20 minut do piekarnika, pieczemy w temperaturze 180 stopni.
- 5 Szaszłyki najlepiej smakują z ryżem curry i sosem czosnkowym. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: