

Szaszłyki drobiowe z grilla, szybki i smaczny przepis :-)



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **121** Ocena: **2815**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Filet z kurczaka 2 duże szt.
- Papryka czerwona 1/2 szt.
- Papryka żółta 1/2 szt.
- Papryka zielona 1/2 szt.
- Czosnek 2 ząbki.
- Oliwa 50 ml.
- Cebulki małe 6 szt.
- Patyczki do szaszłyków.
- Papryka czerwona mielona wędzona 1 łyżka stołowa.
- Papryka chilli mielona 1/2 łyżeczki do herbaty.
- Zioła prowansalskie 1 łyżka stołowa.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku.

Sposób przygotowania:

- 1 Filety płuczemy w zimnej wodzie, obsuszamy ręcznikami, kroimy w równomierną kostkę, wrzucamy do miski, następnie paprykę również kroimy w równomierną kostkę i wrzucamy do miski.

Czosnek drobno siekamy, wraz z oliwą, ziołami, papryką wędzoną i chilli wlewamy do reszty składników, cebulkę wrzucamy w całości.

Całość solimy i pieprzymy do smaku.

Dokładnie mieszamy, aby przyprawy wszędzie doszły.

Miskę przykrywamy i wsadzamy do lodówki na kilka godzin tak aby wszystko się zamarynowało.

Następnie formujemy szaszłyki, na patyczki nakłuwamy kostkę mięsa, paprykę czerwoną, kostkę mięsa, paprykę żółtą, kostkę mięsa, paprykę zieloną i tak na zmianę zakańczamy kostką mięsa.

Cebulkę osobno nakłuwamy na patyczek aby można było ją szybko przerzucać na grillu.

Odpalamy kuchenkę gazową z płytą grillową, rozgrzewamy ją i grillujemy z każdej strony po 2 minuty i gotowe !!!

Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: