



przepisy.pl

Grillowane szaszłyki z mini cukinią i cebulką



Składniki:

- mini cukinia - 300 gramów
- młoda cebula - 300 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- sos sweet chilli - 100 mililitrów
- patyki do szaszłyków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Warzywa oczyść i pokrój na mniejsze kawałki. Patyki do szaszłyków namocz kilka minut w wodzie, to zapobiegnie przypalaniu się ich na grillu.
2. Kawałki warzyw nabijaj na przemian na patyki.
3. Następnie przy pomocy pędzelka posmaruj szaszłyki sosem sweet chilli i posyp przyprawą Knorr. Tak przygotowane szaszłyki smaż na grillu z obu stron po kilka minut, pilnując, aby nie przypaliły się. Podawaj jako dodatek do mięsnych dań z grilla lub jako danie wegetariańskie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl