



przepisy.pl

Szaszłyki z kurczaka na grilla



Składniki:

- piersi z kurczaka - 3 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżeczki
- papryka kolorowa - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 10 sztuk
- olej - 4 łyżki

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku 2 cm.
2. Podobnie pokrój papryki. Cebulę pokrój na ćwiartki, a pieczarki na pół.
3. Nakłuwaj na patyczki szaszłykowe na przemian mięso oraz paprykę, pieczarki i cebulę.
4. Całość skrop olejem i oprósz przyprawą Knorr ze wszystkich stron.
5. Gotowe szaszłyki smaż po 6-8 minut z każdej strony, aż mięso będzie miękkie, a warzywa chrupiące. Możesz podawać do nich np. ostry sos pomidorowy .

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