



przepisy.pl

## Grillowane szaszłyki z kurczaka w sosie Chimichurri



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- udka z kurczaka (bez kości i skóry) - 600 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 4 łyżki
- limonka - 1 sztuka

### SOS:

- natka pietruszki - 1 pęczek
- natka kolendry - 1 pęczek
- świeże lub suszone oregano - 0.5 pęczków
- ząbek czosnku - 6 sztuk
- czerwono papryka chilli - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- ocet winny - 50 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso z kurczaka umyj, osusz i pokrój na mniejsze kawałki. Przełóż do miski z oliwą, skrop sokiem z limonki i dodaj Przyprawę do kurczaka Knorr, która nada mięsu odpowiedniej ostrości i sprawi, że będzie ono soczyste. Zamarynowane kurczaki odstaw do lodówki na 6 godzin.
2. Zioła drobno posiekaj, pokrój w kosteczkę papryczkę chili.
3. Czosnek rozetrzyj w moździerzu z odrobiną soli. Dodaj do niego zioła, chilli, ocet i oliwę. Wszystko razem rozetrzyj w moździerzu (tak jakbyś robił pesto). Gotowy sos dopraw do smaku szczyptą soli i pieprzu.
4. Kurczaki nadziej na patyki i grilluj na patelni grillowej. Ułóż na talerzu wokół małej szklanej miski, do której nalej gotowy sos.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)