



przepisy.pl

grillowane szaszłyki z warzywami



Składniki:

- Naturalna przyprawa do kurczaka z cytryną i koperkiem KNORR - 2 łyżeczki
- filet kurczaka - 2 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- pieczarki - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 1 sztuka**

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

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w kosteczkę i nadiewamy na patyczki do szaszłyków. Pieczarki, cukinię i cebulę kroimy w plasterki. Wszystko nacieramy oliwą.
2. Mięso posypujemy solą, pieprzem i obficie przyprawą KNORR z cytryną i koperkiem. Warzywa posypujemy pokruszoną kosteczką czosnkową.
3. Grillujemy do miękkości i zrumienienia. Możemy podać z czosnkowym sosem sałatkowym KNORR.

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