



przepisy.pl

Kurczak z grilla z papryką i ananasem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Przyprawa do kurczaka z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- ananas świeży - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- sos sweet chilli - 80 mililitrów
- kolendra świeża - 1 pęczek
- wędzona słodka papryka w proszku - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- patyki drewniane do szaszłyków

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi kurczaka, paprykę i ananasa pokrój w kostkę 3x3 cm. Kolendrę pokrój drobno, a patyki namocz w wodzie.
2. Przyprawę Knorr rozmieszaj z oliwą i wędzoną papryką. Do przygotowanej marynaty włóż pokrojone mięso i wymieszaj. Odstaw na 15 minut.
3. Po tym czasie wszystkie składniki nabij na przemian na drewniane patyki.
4. Ułóż je na ruszcie rozgrzanego grilla i smaż przez 15 minut, obracając co chwilę. Gotowe szaszłyki wyłóż na półmisek, polej sosem sweet chilli i posyp pokrojoną kolendrą. Podawaj z sałatą i grzankami czosnkowymi.

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