



przepisy.pl

Mini szaszłyki z kurczaka z ogórkowym dipem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- świeży ogórek - 1 sztuka
- serek homogenizowany 3% tłuszczu - 150 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- sok z jednej cytryny
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- oliwa - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. W niedużej misce rozetrzyj kostkę Knorr z oliwą na jednolitą pastę. Dodaj posiekaną natkę oraz połowę soku z cytryny.
2. Umyte i osuszone piersi z kurczaka pokrój w kostkę o boku ok. 3x3 cm. Paprykę również pokrój w podobnej wielkości kawałki. Mięso przełóż do miski z przygotowaną marynatą i dokładnie wymieszaj. Zamarynowane kawałki mięsa oraz papryki nadziejaj na przemian na patyczki do szaszłyków.
3. Ogórka umyj i obierz ze skóry, następnie pokrój w drobną kostkę lub zetrzyj na tarce o grubych oczkach. W misce wymieszaj serek z pozostałym sokiem z cytryny oraz posiekanym czosnkiem. Dodaj ogórka i wymieszaj.
4. Przygotowane szaszłyki smaż na rozgrzanym grillu ok. 10 minut przewracając co jakiś czas. Gotowe mini szaszłyki podawaj z ryżem lub kaszą oraz z ogórkowym dipem i surówką.

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