



Pikantne szaszłyki z kurczaka

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- suszona papryczka piri-piri - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 6 łyżek
- kolendra - 1 pęczek
- gęsty jogurt do podania
- patyczki do szaszłyków

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku 2 cm.
2. Przygotuj marynatę: w misce połącz Ketchup Hellmann's Pikantny z naturalną przyprawą Knorr, przeciśniętym czosnkiem, posiekaną kolendrą i pokruszoną papryczką piri-piri.
3. Zamarynuj mięso na co najmniej 1 h.
4. Teraz nabijaj kurczaka na patyczki do szaszłyków.
5. Gotowe szaszłyki piecz na grillu po kilka minut z każdej strony. Podawaj z jogurtem.

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