



przepisy.pl

Szaszłyk drobiowe z makaronem ryżowym

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- olej - 2 łyżki
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- pieprz - 1 łyżeczka
- marynata:
- makaron ryżowy - 200 gramów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- curry - 1 łyżeczka
- papryka żółta - 1 sztuka
- mielona ostra papryka - 1 łyżeczka
- grzybki mun - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso i papryki pokrój w kostkę i nadziej na patyczki.
2. Składniki marynaty wymieszaj i polej szaszłyki. Chłódź przez 20 minut.
3. Piecz 20 minut w 200 stopniach, makaron zalej wrzątkiem i odstaw na 10 minut, osącz.
4. Grzybki mun namocz w gorącej wodzie, kiedy napęcznieją , pokrój w paseczki. Pora pokrój w cienkie plasterki. Obraną marchewkę zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
5. Pora, marchew i grzyby smaź przez 3 minuty na oleju. Dodaj przyprawy i smaź kolejne 3 minuty.
6. Dołóż makaron i wymieszaj, podawaj z szaszłykami.

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