



przepisy.pl

Szaszłyki z indyka z pieczonymi batatami



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Sos Hellmann's Curry** - 4 łyżki
- pierś z indyka - 500 gramów
- Bataty - 3 sztuki
- kolendra - 1 pęczek
- papryczka chilli - 1 sztuka
- cebula czerwona - 2 sztuki
- papryka czerwona - 2 sztuki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- czarny sezam - 1 łyżka
- jogurt naturalny gęsty - 200 gramów
- szczypiorek - 1 pęczek
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Bataty upiecz w piekarniku na półtwardo. Mięso pokrój w grubą kostkę 3x3 cm. Paprykę, cebulę oraz upieczone bataty pokrój w podobnej wielkości części.
2. Mięso wymieszaj z sosem Hellmann's, posiekaną kolendrą i posiekaną papryczką chilli - odstaw na 15 minut. Warzywa wymieszaj z oliwą oraz przyprawą Knorr do grilla.
3. Jogurt połącz w miseczce z sokiem z cytryny oraz pokrojonym drobno szczypiorem i wymieszaj. Dopraw do smaku.
4. Zamarynowane mięso oraz warzywa nabijaj naprzemian na długie drewniane patyki. Możesz użyć oczywiście specjalnych metalowych szpikulców, jeśli takie masz w swojej kuchni.
5. Szaszłyki układaj na rozgrzanym grillu i opiekaj ok. 15-20 minut obracając co chwilę, aby nie przypaliły się. Gotowe podawaj posypane sezamem z przygotowanym jogurtem oraz chlebkiem pita.

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