



przepisy.pl

## Szaszłyki z kurczaka z boczkiem



 35 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- podudzia z kurczaka bez kości - 12 sztuk
- Przyprawa do kurczaka z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony w kawałku - 100 gramów
- śliwki suszone - 100 gramów
- papryka zielona - 1 sztuka
- cebula czerwona - 2 sztuki
- brandy - 50 mililitrów
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- drewniane patyki do szaszłyków

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

### Sposób przygotowania:

1. Podudzia pokrój w dość dużą kostkę – 3x3 cm. Boczek, cebulę i paprykę pokrój w podobnej wielkości kostkę, śliwki (w całości) zalej brandy i odstaw na 15 minut.
2. W misce wymieszaj przyprawę Knorr z oliwą. Pokrojone mięso oraz boczek przełóż do miski i wymieszaj z przyprawą. Odstaw również na 15 minut.
3. Po tym czasie wszystkie składniki nabijaj na przemian na drewniane patyki.
4. Tak przygotowane szaszłyki z kurczaka z boczkiem ułóż na ruszcie rozgrzanego grilla i piecz przez 10-15 minut obracając je co 2-3 minuty. Gotowe podawaj z ulubioną sałatą i grzankami lub pieczonymi na grillu ziemniaczkami ziołowymi.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)