



przepisy.pl

Szaszłyki z piersi indyka z szynką parmeńską i oscypkiem



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- piersi z indyka - 700 gramów
- Przyprawa do kurczaka z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- kiszone ogórki - 4 sztuki
- kawałek oscypka - 4 sztuki
- jarmuż - 100 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- szynka parmeńska w plastrach - 100 gramów
- cukinia - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z indyka pokrój na długie cienkie pasy (ok. 10 cm x 4 cm). Mięso przełóż do miski, dodaj połowę oliwy i Przyprawę do grillowanego kurczaka Knorr. Nada ona potrawie odpowiedniego smaku. Mięso odstaw na kilka godzin w chłodne miejsce.
2. Posiekaj czosnek, czerwoną cebulę pokrój w piórka, ogórka i oscypka przekrój na cztery części. Cukinię również przekrój na cztery części i usuń gniazdo nasienne, a następnie pokrój grubą kostkę. Z cytryny otrzyj skórkę wyciśnij sok.
3. Na patelni rozgrzej dwie łyżki oliwy. Podsmaż na niej czosnek i szalotkę, dodaj jarmuż i smaż chwilę, aż jarmuż zmieni kolor. Całość podlej jedną lub dwoma łyżkami wody. Smaż, aż woda zupełnie odparuje.
4. Na plaster zamarynowanego indyka nałóż podsmażony jarmuż kawałek ogórka i oscypka. Całość ściśle zroluj, zawiń w szynkę parmeńską.
5. Pokrojoną cukinię przełóż do miski dodaj do niej sok z cytryny, otartą skórkę i pozostałą część przyprawy Knorr. Całość dokładnie wymieszaj.
6. Roladki z indyka ponadziewaj na szpikulce na przemian z cukinią. Grilluj na średnio rozgrzanym grillu, na tackach aluminiowych około 20 minut pod przykryciem tak, aby mięso było dopieczone w środku.

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