Szaszłyk warzywno - drobiowy

Mariola

Polecane na: **danie główne, z grilla**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 szt.
- boczek parzony -
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- cebula - 5 szt.
- przyprawa do grilla bio - do smaku
- olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierś z kurczaka płuczemy w zimnej wodzie, osuszamy np. ręcznikiem papierowym i kroimy w kostkę o wielkości mniej więcej 2 cm. Polewamy olejem lub oliwą i posypujemy przyprawą do grilla (np.: Lebensbaum)i lekko solimy.

KROK 2: Papryki pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w kółka. Boczek kroimy w cienkie plasterki. Wszystko polewamy olejem i posypujemy przyprawą. Odstawiamy do marynowania.

KROK 3: Nabijamy składniki na patyczki do szaszłyka. Układamy szaszłyki na papierze do pieczenia lub tacce aluminiowej.

KROK 4: Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 C. Pieczemy do zrumienienia (ok 20-30 min) obracając co jakiś czas. Dobrze gdy szaszłyki duszą się w swoim sosie, który powstaje w wyniku pieczenia. Tak przygotowanie szaszłyki można również upiec na grillu.

Smacznego.