Szaszłyki na raz

My Chcemy Jeść

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

- pierś z kurczaka - 250 g
- ananas (świeży lub z puszki) - 10 plaster
- oliwki - 20 szt.
- tymianek - 2 łyżeczka
- suszone pomidory w oleju - kilka szt.
- kurkuma - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- cząbek - 1 szczypta
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Szaszłyki można podawać z ulubionym dipem i jako przekąskę na ciepło lub na zimno.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierś z kurczaka myjemy, oczyszczamy i kroimy w kostkę. Umieszczamy w misce i dodajemy kurkumę, 2 łyżeczki tymianku, sól i łyżkę oliwy z oliwek. Mięso dokładnie nacieramy przyprawami i odstawiamy do lodówki na dwie godziny. Można użyć rękawiczek ochronnych, ponieważ kurkuma może zafarbować dłonie

KROK 2: Ananasy płuczemy ze słodkiej zalewy i osuszamy na ręczniku papierowym. Oliwki odcedzamy z zalewy, ananasy i suszone pomidory kroimy na mniejsze kawałki.

KROK 3: Następnie nadziewamy na szpilki po kawałku ananasa, kurczaka, oliwkę i suszonego pomidora. Kolejność nie jest obowiązkowa, wszystko zależy od wyobraźni.

KROK 4: Przygotowane szaszłyki umieszczamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wszystkie szaszłyki posypujemy tymiankiem. Piekarnik nagrzewamy na 200 stopni i pieczemy ok. 20. minut.