




Szaszłyki z piekarnika

 Konstancja Alicja

Polecane na: [danie główne, z grilla](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 7 porcji

Składniki:

filet z piersi kurczaka - 500 g
papryka zielona - 1 szt.
papryka żółta - 1 szt.
papryka czerwona - 1 szt.

cukinia - 1 szt.
cebula żółta - 2 szt.
oliwa z oliwek - trochę
przyprawy: sól, pieprz, papryka
słodka, czosnek, majeranek,
przyprawa pomidorowo-bazyliowa -
trochę

Dodatkowe info: Przepis na 7 szaszłyków, co stanowi dość dużą porcję na 2 osoby.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyj warzywa i kurczaka. Pokrój na części i wrzuć do miski. Skrop oliwą i dodaj przyprawy. Wymieszaj. Pozostaw na co najmniej 15 minut (optymalnie na 4 godziny lub całą noc).

KROK 2: Nabijaj naprzemiennie poszczególne składniki na patyki do szaszłyków. W tym czasie rozgrzej piekarnik do temperatury 210 stopni.

KROK 3: Piecz przez około 15-20 minut.