

Szaszłyki drobiowe w marynacie

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ilka86, dnia 7 Czerwca 2011r. o 17:39

Tagi: kurczak, kielbasa, pomidory, ogórki, cebula

Rodzaj dania: dania główne mięsa

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa: drób

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kurczak - filet	1	szt.	mięsa
wędlina - kielbasa dowolna	300	g	mięsa
papryka czerwona	1	szt.	warzywa
pomidor cherry	6	szt.	warzywa
ogórek świeży	1	szt.	warzywa
cebula	2	szt.	warzywa
przyprawa do grilla	2	łyżka	dotatki
olej lub oliwa dowolna	3	łyżka	płyny i sosy
papryka słodka	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
curry	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
zioła prowansalskie	1	łyżka	przyprawy i zioła
czosnek granulowany	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz ziołowy	1	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Składniki na marynatę dokładnie wymieszać z olejem. Pierś z kurczaka umyć, pokroić w kostkę, włożyć do marynaty na noc lub kilka godzin. Warzywa umyć. Ogórka obrać i pokroić w grubsze plasterki. Paprykę pokroić w kawałki, a pomidorki w ćwiartki. Cebulki obrać, pokroić w plastry. Kielbaskę również w plasterki. Na drewniane patyczki nadziewać pokrojone warzywa i mięso w dowolnej kolejności. Posypać obficie przyprawą do grilla. Piec na rozgrzanym ruszcie, przewracając co jakiś czas, aby ładnie się przypiekły z każdej strony.



Dla ilu osób: 6

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Canal:

Liczba kalorii: