

Hawajskie szaszłyki



Autor: **brysska**
Przepisów: 539 Ocena: 19631

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 orzechy kokosowe
- 2 duże piersi z kurczaka
- 1 puszka ananasów
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka imbiru w proszku
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Orzechy kokosowe opróżnione z mleczka wstawiamy do piekarnika na 10 minut na 220'C, w tym czasie orzechy powinny lekko pęknąć, a po wyciągnięciu je z piekarnika lekko uderzamy w nie młotkiem.



- 2 Orzechy wyciągamy ze skorupki, a następnie obieramy.



- 3 Piersi z kurczaka kroimy w kostkę i dodajemy do nich przyprawy. Wszystko dokładnie mieszamy.



- 4 Ołupione kokosy dokładnie płuczemy i kroimy w kostkę. Odsączone ananasy również kroimy w kostkę.



- 5 Na patyczki szaszłykowe nakłuwamy kolejno kokos, ananasa, kurczak i tak na przemian.



- 6 Gotowe szaszłyki układamy na grillu, u mnie wyszło 8 szaszłyków.



- 7 Szaszłyki zjadamy z sałatką ze świeżych warzyw, a wszystko popijamy orzeźwiającym napojem kokosowym z miętą. Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: