

# Szaszłyki drobiowe owinięte boczkiem w keczupowej marynacie



Autor: **mangiare**

Przepisów: **240** Ocena: **2344**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



mangiare | Smaker

## Składniki:

- pierś z kurczaka 2 sztuki duże
- boczek w plasterkach 13 szt długich
- na marynatę
- keczup pikantny 3 łyżki
- cukier brązowy 0,5 łyżeczki
- cyder 3 łyżki
- pomidory suszone 5 szt
- przyprawa chili szczypta
- przyprawa gyros 1 łyżka
- cukinie 2 sztuki duże
- przyprawy do cukinii
- Olej rzepakowy 4 łyżki
- tymianek 2 łyżki
- oregano 2 łyżki
- sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso oczyścić z błonek i pokroić na długie paski o szerokości 2 cm. Przygotować marynatę ze składników podanych w przepisie, suszone pomidory pokroić drobno w kostkę i dodać do marynaty. Wszystko zamieszać wylać na nasze mięso, wymasować dobrze, aby marynata owinięła się o mięso. Naczynie przykryć i odstawić do lodówki na 1 godzinę.
- 2 Patyczki w tym czasie zalać zimną wodą i pozostawić na 1 godzinę. Moczmy po to ,aby nam się nie zapaliły na ruszcie.



- 3 Gotowe mięso najpierw owijamy dookoła jednym plasterkiem boczku a następnie nabijamy na patyczek. Na każdy patyczek nabijamy tylko jeden pasek, chyba że mamy końcówki małych pasków wówczas nabijamy dwa.  
Z dwóch piersi z kurczaka wyszło mi 13 szaszłyków.  
Na końcu szaszłyki posmarować resztą marynaty.



- 4 Cukinię umyć ,osuszyć i pokroić w krążki, wrzucić do miski , polać olejem doprawić przyprawami czyli tymiankiem ,oregano i solą.
- 5 Przygotowane szaszłyki smażyć kilka minut przekręcając na drugą stronę tak ,aby równomiernie się grillowały. Cukinie ,też grillujemy w tym samym czasie po kilka minut ,z każdej strony. Po prostu cukinie mają być rumiane. Szaszłyki idealnie się komponują z ulubionym dip em.  
Zapraszam na dip tzatziki ,przepis na moim profilu. Podajemy np. .salatkę grecką ,przepis znajdziesz na moim profilu.

Buon appetito!

Twoje notatki do przepisu: