

Szaszłyki drobiowe w marynacie Curry z warzywami lub ananase



Autor: **SłodkiSmakPasji**
Przepisów: 155 Ocena: 1424



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 600g piersi z kurczaka
- 8 łyżek oleju np.rzepakowy
- 4 łyżeczki curry
- 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka pieprzu
- 3 kolorowe papryki np.(pomarańczowa, czerwona, żółta)
- 1 cukinia
- 1 cebula
- kawałki ananasu
- Patyczki do szaszłyków

Sposób przygotowania:

- 1 Z przepisu wyjdzie nam ok.9 szaszłyków. Szaszłyki możemy również przygotować w piekarniku. W tym celu piekarnik nagzewamy do 200 stopni góra/dół i gotowe szaszłyki pieczemy przez ok.30-40 min.



- 2 Umyte i osuszone piersi z kurczaka kroimy w większą kostkę i wkładamy do miski z olejem. Następnie dodajemy curry, sól i pieprz. Wszystko dokładnie mieszamy, mięso. Miskę z mięsem przykrywamy i odstawiamy do lodówki na ok.1 godzinę.



- 3 Umyte warzywa ,czyli papryki i cukinie kroimy na kawalki.Cebule kroimy w piórka,anansa ,jesli mamy w calosci lub w krazkach tez kroimy na kawalki.
- 4 Gdy wszystko mamy pokrojone wyciagamy mieso i na patyczki do szaszlyków nabijamy :mieso,papryke,cukinie,anans,mieso i tak robimy z kazdym nastepnym szaszlykiem,kolejnosc dowolna.Mozemy tez pomiedzy dodac cebule lub ja osobno zgrillowac.
- 5 Resztka marynaty ,która pozostala w misce posmarowac szaszlyki i jestesmy gotowi do grillowania.Podawac mozna z salatka np.ogórkowa ,sosem tzatziki.SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: