

Szaszłyki z kurczaka z ananasem



Autor: **mjakmagdalena**
Przepisów: 70 Ocena: 718

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 400 g fileta z kurczaka
- 2 łyżki curry
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- Sok 1/2 cytryny
- Plastry ananasa z puszki
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżki sezamu

Sposób przygotowania:

- 1 Drewniane patyczki do szaszłyków namocz w wodzie. Będą bardziej elastyczne.
- 2 Przygotuj marynatę z oleju, cytryny, curry i soli.
- 3 Mięso oczyść i pokrój na niezbyt grube równe kawałeczki. Im mniejsze tym szybciej mięso będzie upieczone. Mięso wymieszaj dokładnie z marynatą i postaw w lodówce na minimum 1 godzinę.
- 4 Krążki ananasa pokrój na 3 części i nadziewaj patyczki na zmianę kawałkami mięsa i ananasa. Posyp sezamem i grilluj z każdej strony na rozgrzanej patelni grillowej, najpierw na większym ogniu, potem na mniejszym, aż do miękkości mięsa. U mnie ok. 10 minut.
- 5 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: