

Szaszłyki w sosie truskawkowym

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



szaszłyki z kurczaka polane sosem owocowym to znakomite danie obiadowe w ciepłe dni.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Filety z piersi kurczaka - 60 dag
- Wędzony boczek - 12 plasterków
- Ryż długoziarnisty - 20 dag
- Truskawki - 15 dag
- Średnie cebule - 5 szt.
- Rosół - 1/5 l
- Olej - 3 łyżka(i)
- Konfitura truskawkowa - 3 łyżka(i)
- Ziarenka zielonego, marynowego pieprzu - 2 łyżka(i)
- Masło lub margaryna - 1 łyżeczka(i)
- Mąka - 1 łyżeczka(i)
- Musztarda - 1 łyżeczka(i)
- Sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Filety opłukać, dobrze osuszyć, pokroić na kawałki. Cebule obrać, pokroić na ćwiartki. Boczek zwinąć luźno. Tak przygotowane składniki nadziewać na przemian na rożenki. Ryż ugotować w lekko osolonej wodzie. Na dużej patelni rozgrzać olej i smażyć kolejno szaszłyki 10 minut, na złoty kolor. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Truskawki oczyścić, umyć i drobno pokroić. Z patelni zdjąć usmażone szaszłyki. Do tłuszczu ze smażenia dodać rosół, konfiturę i ziarenka zielonego pieprzu, zagotować. Zagnieść mąkę z tłuszczem, zagęścić sos i gotować jeszcze 5 minut. Następnie wrzucić pokrojone truskawki i ponownie zagotować. Doprawić solą, pieprzem oraz musztardą. Na półmisku ułożyć szaszłyki, polać sosem i udekorować truskawkami i natką pietruszki. Podawać z ryżem.