

Szaszłyk egzotyczny

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

coś pysznego

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- pierś z kurczaka - 1 szt.
- czerwona papryka - 1 szt.
- cebula - 3 szt.
- mango - 1 szt.
- sezam - 5 łyżka(i)
- imbirowe piwo - 5 łyżka(i)
- przyprawa do grilla -
- mielona ostra papryka -
- sól czosnkowa -

Etapy przyrządzania:

1. Pierś z kurczaka kroimy na małe kawałki, posypujemy przyprawami, polewamy piwem i odstawiamy na godzinę. Cebulę kroimy w talarki, mango i paprykę w kostkę. Kawałki kurczaka obtaczamy w sezamie i nabijamy na patyczki do szaszłyków w kolejności: mango, kurczak, cebula, papryka. Piec na grillu, aż mięso się zrumieni.

Smacznego!

Jak podawać?

prosto z grilla