

Szaszłyki z kurczaka “na dziko”

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Szaszłyki z kurczaka “na dziko”

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mięso z jednego niedużego kurczaka (ok. 50 dag czystego mięsa) -
- 4 łyżki oliwy lub 3 łyżki smalca, -
- 1 łyżeczka listków świeżego tymianku lub szczypta suszonego, szczypta szałwii -
- sól, pieprz, 24 cienutkie paseczki wędzonego boczku -
- tarty ser, zielona pietruszka. -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Obrane ze skóry i kości mięso dzielimy na 12 jednakowych porcji. Każdą solimy, obsypujemy pieprzem i zawijamy w założone na krzyż dwa paski boczku. W czasie przygotowywania szaszłyków rozgrzewamy mocno na patelni oliwę, wsypujemy przyprawę.

Gdy zacznie wydzielać się aromat tymianku i szałwii, wkładamy szaszłyki wklute po trzy na jeden szpikulec i smażymy ze wszystkich stron na dość silnym ogniu, aż boczek będzie rumiany i chrupiący (10-15 min.). Podajemy szaszłyki bardzo gorące, posypane serem i zieloną pietruszką.

Smacznego!

