

Szaszłyki drobiowe

Przepis dodany przez użytkownika Malina



Najprostsze szaszłyki pod słońcem z grilla lub piekarnika

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Filet z kurczaka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- papryka np. czerwona -
- przyprawy do kurczaka -
- oliwa -
- czosnek - 2
- suszony tymianek - 1 łyżeczka(i)

Przydatne akcesoria:

szpadki, nóż, deska do krojenia

Etapy przyrządzania:

1.



Ekspresowo kroimy filet na duże kawałki. Paprykę w kostkę, a cebulę w ćwiartki. Mięso dobrze obtoczyć w marynacie z przyprawy, drobno posiekanego czosnku, tymianku i oliwy. Nabijać na szpadki przekładając kawałkiem papryki i cebuli.

Piec 20-30 min.

Jak podawać?

Z ziemniakami, oczywiście pieczonymi lub z pieczywem

Uwagi:

Podczas pieczenia pamiętać o przewracaniu szaszłyków.

Jest to najprostsza wersja szaszłyków, ale dobór „przekładek” jest dowolny w zależności co kto lubi.