



Пилешки шишчета със зеленчуци

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Пилешко месо
2 с.л.	Зехтин
200 g	Червени чушки
300 g	Тиквички
150 g	Гъби
2 с.л.	♦ BBQ Пиле

За салатата

1 бр.	Краставица
250 g	Чери домати
1 бр.	Червен лук
100 g	Сирене
1 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Балсамов оцет
1 с.л.	♦ Риган, ронен
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Нарежете месото на малки парченца. Измийте зеленчуците и нарежете на сходен на пилешките късчета размер.
- 2 Сложете месото и зеленчуците в купа. Овкусете със зехтин и 2 с.л. от микса за BBQ Пиле. Разбъркайте добре с ръце. Наредете съставките на дървени шишчета, като ги редувате.
- 3 Пригответе шишчетата на грил тиган или на скара. Обръщайте ги периодично.
- 4 Пригответе свежа салатата с червен лук, краставици и домати. Овкусете с дресинг от зехтин, балсамов оцет, риган, сол и пипер. Натрошете малко сирене отгоре и сервирайте с готовите шишчета.

