



# Пилешки шишчета със зеленчуци и зелен сос

⌚ 40–50 Минути ♡ ♡ ♡

## Подготовка

- 1 Пюрирайте всички съставки за соса и овкусете със сол и пипер.

**СЪВЕТ:** Ако стане прекалено гъст може да добавите малко вода.

- 2 Сега пригответе шишчетата. Разбъркайте зехтина с микса за BBQ Пиле и оставете настрани.
- 3 Натрошете сиренето, нарежете чушките, лука, тиквичките и пилешките гърди на хапки. Оставете пилешките гърди в зехтина с микса от подправки за около 15 минути. Набучете ги на дървени шишчета, редувайки зеленчуци и месо.
- 4 Пригответе на тиган, фурна или барбекю, поръсете с натрошено сирене и се насладете с малко сос.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g Бяло сирене

За пилешките шишчета

600 g Пилешки гърди

1 ч.л. Настъргана кора от лимон

1 бр. Червен лук

1 бр. Жълта чушка

1 бр. Тиквичка

2 с.л. Зехтин

2 с.л. ♦ BBQ Пиле

Дървени шишчета

За соса

40 ml Зехтин

60 ml Сусамов тахан

3 с.л. Сок от лайм

2 скилидки Чесън

1 ч.л. Горчица

2 ч.л. Кленов сироп

30 g Пресни подправки (босилек, копър, мента)

1 шепа Бейби спанак

20 ml Вода

1 ч.л. ♦ Чесън на гранули

♦ Морска сол

♦ Пипер меланж на зърна

