

Шашлик з куркою та овочами

25—35 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

400 г	Курячого філе
2 ст.л.	Оливкової олії
200 г	Червоного болгарського перцю
300 г	Цукіні
150 г	Печериць
	Приправа Гриль до курициі

Для салату:

1	Огірок
200 г	Помідорів черрі
1	Червона цибуля
100 г	Бринзи
Щіпка	Сіль морська йодована
Щіпка	Чорний перець горошок
	Оливкова олія

Приготування

1. Нарізати куряче філе кубиками 1,5 x 1,5 см. Помити перець і цукіні, нарізати кубиками 1,5 x 1,5 см. Гриби розрізати навпіл. Перекласти м'ясо та овочі в миску, додати "Приправа Гриль до курициі" від Kotanyi та олію. Перемішати та нанизати на шампур.
2. Розігріти сковороду-гриль на середньому вогні. Розкласти підготовлені шампури на сковороді та смажити їх на грилі протягом 12-15 хвилин, періодично перевертаючи.
3. За цей час помити огірок та помідори черрі. Огірок нарізати кружальцями, а помідори черрі розрізати навпіл. Цибулю почистити, розрізати навпіл і нарізати півкільцями. Також нарізати кубиками бринзу. Покласти підготовлені овочі та бринзу у велику миску, посолити, поперчити, додати олію та добре перемішайте.
4. Зняти шашлик з вогню і подавати з готовим салатом. Смачного!