

Szaszłyki z kurczaka z zielonym sosem bogini

40–50 Min

Przygotowanie

1 Najpierw przygotuj Sos Zielonej Bogini. Wszystkie składniki drobno zmiksuj w blenderze ręcznym. Dopraw solą i pieprzem.

> **WSKAZÓWKA:** Jeżeli sos jest zbyt gęsty, wystarczy dodać odrobinę więcej wody.

2 Teraz przygotuj szaszłyki. W misce wymieszaj oliwę z przyprawą gyros i odstaw na chwilę. Drobno pokrusz fetę, pokrój paprykę, cebulę i cukinię w drobną kostkę.

3 Następnie pokrój filet z kurczaka w drobną kostkę i pozostaw w marynacie na 15 minut. Nabijaj mięso na drewniane patyczki na przemian z warzywami.

4 Na koniec podsmaż szaszłyki na patelni lub na grillu, udekoruj odrobiną fety i podawaj z dressingiem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Do szaszłyków z kurczaka

600 g	Filety z kurczaka
1 łyżeczka	Skórka cytrynowa
1 szt	Czerwona cebula
1 szt	Żółta papryka
1 szt	Cukinia
2 łyżki	Oliwa z oliwek
2 łyżki	Przyprawa do Gyrosa
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na zielony dressing

40 ml	Oliwa z oliwek
60 mo	Tahini
3 łyżki	Świeży sok z limonki
2 szt	Ząbki czosnku
1 łyżeczka	Musztarda
2 łyżeczki	Syrop klonowy
30 g	Świeże zioła (bazylia, koper, mięta)
1 garść	Baby szpinak
20 ml	Woda
2 łyżki	Sos Sałatkowy Tzatziki
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Do posypania szaszłyków

200 g	Ser feta

