

Szaszłyki z kurczakiem i warzywami

25–35 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

400 g	Filet z piersi kurczaka
2 łyżki	Oliwa z oliwek
200 g	Czerwona papryka
300 g	Cukinia
150 g	Pieczarki
2 łyżki	Olej
0.5 op	Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa

Na sałatkę

1 szt	Ogórek
250 g	Pomidorki koktajlowe
1 szt	Czerwona cebula
100 g	Ser feta
1 łyżka	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Krem na bazie octu balsamicznego
1 szczypta	Sól Morska jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony

Przygotowanie

1. Pokrój filet z kurczaka w kostkę o wymiarach 1,5x1,5 cm. Umyj paprykę i cukinię i również pokrój w kostkę o w/w. Oczyść pieczarki ręcznikiem kuchennym i przekrój je na pół. Mięso i warzywa przełóż do miski, dodaj olej i mieszankę Grill do Kurczaka Kotányi. Wymieszaj składniki i nabij kostki na patyczki do szaszłyków.
2. Rozgrzej patelnię grillową na średnim ogniu. Przygotowane szaszłyki ułóż na patelni i grilluj przez 12-15 minut, od czasu do czasu obracając.
3. Umyj ogórek i pomidorki koktajlowe. Ogórka pokrój w plasterki, a pomidorki koktajlowe na pół. Czerwoną cebulę obierz i pokrój w półksiężyce. Ser feta pokrój w kostkę. Do dużej miski włóż przygotowane warzywa, ser feta, dopraw solą, pieprzem, oliwą i kremem na bazie octu balsamicznego, po czym dobrze wymieszaj.
4. Zdejmij szaszłyki z ognia i podawaj z przygotowaną sałatką.