



Szaszłyki z kurczakiem i warzywami

🕒 25–35 Min   

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. Oczyszcz 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 półksiężycy. 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.

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

