Zöldséges csirkenyárs

25—35 Perc

Elkészítés

1. Az első lépésben vágd fel a csirkefilét 1,5x1,5 cm-es kockákra. Ezután mosd meg a paprikát és a cukkinit, vágd ezeket is 1,5x1,5 cm-es kockákra. A gombát töröld meg, és vágd félbe. A húst és a zöldségeket tedd át egy tálba, add hozzá a Kotányi grill szárnyas fűszerkeveréket és az olajat. Ezután keverd össze és nyársald fel az egészet.
2. Most melegíts fel egy grillserpenyőt közepes lángon. Tedd az előkészített nyársakat a serpenyőbe, és időnként megforgatva grillezd őket 12-15 percig.
3. Ez idő alatt mosd meg az uborkát és a koktélparadicsomot. Az uborkát szeleteld fel, a koktélparadicsomot pedig vágd félbe. Hámozd meg a lilahagymát, vágd félbe, és vágd félholdakra. A feta sajtot is vágd kockákra. Add az előkészített zöldségeket és a feta sajtot egy nagy tálba, ízesítsd sóval, borssal, olajjal és balzsamkrémmel, majd keverd jól össze.
4. Vedd le a nyársakat a tűzről, és tálald az elkészített salátával.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A nyársakhoz

400 g	Csirkehús
2 ek	Olívaolaj
200 g	Kápia paprika
300 g	Cukkini
150 g	Gomba
2 ek	Olaj
0.5 tasak	Grill szárnyas fűszerkeverék

A salátához

1 db	Uborka
250 g	Koktélparadicsom
1 fej	Lilahagyma
100 g	Feta
1 ek	Olívaolaj
1 ek	Balzsamecet-krém
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész