

Szaszłyki bez patyczków

Przepis dodany przez użytkownika Edyta_Mateusz

Szaszłyczki bez patyczków

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- pierś z kurczaka - 500 g
- papryka - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- frytki - 450 g
- tymianek - 1 szt.
- przyprawa do szaszłyka - 1 szt.
- sól i pieprz - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Sposób przyrządzenia:
Piersi z kurczaka pokroić w kostkę. Podobnie postąpić z papryką. Cebulę pokroić dowolnie. Obtoczyć kawałki mięsa w marynacie (4 łyżki oleju, 2 łyżki tymianku, 2 łyżki przyprawy do szaszłyków, pieprz i sól). Całość nabić na nieistniejące patyczki (nałożyć mięso na brytwanę, po czym nałożyć na nie paprykę i cebulę). Do rozgrzanego piekarnika ok. 200 stopni włożyć brytwanę ze składnikami. W międzyczasie przyrządzić frytki. Smacznego!

