

Grillowane szaszłyki z kurczaka w sosie Chimichurri

Grillowane szaszłyki z kurczaka w sosie Chimichurri

Soczyste kawałki kurczaka zamarynowane w aromatycznej mieszance oliwy, soku z limonki i **Przyprawy do kurczaka Knorr**, podane z autentycznym argentyńskim sosem Chimichurri. To połączenie, które przeniesie Cię w kulinarną podróż do Ameryki Południowej!

Dla kogo?

Idealne danie dla miłośników *wyrazistych smaków* i grillowanych potraw. Szaszłyki z kurczaka w sosie Chimichurri zadowolą zarówno amatorów kuchni egzotycznej, jak i osoby poszukujące prostego, ale efektownego pomysłu na obiad. Doskonały wybór dla rodzin z dziećmi – możesz regulować poziom ostrości sosu według upodobań.

Na jaką okazję?

Sprawdzą się jako **główne danie** podczas letniego grilla w ogrodzie, ale równie dobrze smakują przygotowane na patelni grillowej w domowym zaciszu. To także świetny pomysł na nieformalną kolację z przyjaciółmi czy rodzinny obiad w weekend. Podane z sypkim ryżem lub chrupiącym pieczywem tworzą pełnowartościowy posiłek.

Czy wiesz, że?

[Sos](#) Chimichurri to tradycyjny argentyński dodatek do grillowanych mięs. Jego nazwa pochodzi prawdopodobnie od baskijskiego słowa „tximitxurri” oznaczającego mieszaninę

kilku rzeczy w nieładzie. Sekret jego wyjątkowego smaku tkwi w *świeżych ziołach* i technice przygotowania w mózdzierzu, która pozwala uwolnić maksimum aromatu.

Dla urozmaicenia

Szaszłyki możesz wzbogacić o kolorowe warzywa – paprykę, cukinię czy pieczarki. Sos Chimichurri świetnie sprawdzi się również jako marynata do innych rodzajów mięs lub jako dodatek do grillowanych warzyw. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu więcej papryczki chili lub szczyptę wędzonej papryki.