

pyszne szaszłyki z kurczaka

Szaszłyki z kurczaka – prosty przepis na grillowe przysmaki

Soczyste kawałki kurczaka, kolorowe warzywa i aromatyczna marynata – to wszystko, czego potrzebujesz, by przygotować pyszne szaszłyki z kurczaka. Ta prosta potrawa zachwyci każdego miłośnika grillowania. Wystarczy kilka prostych kroków, by stworzyć danie, które będzie gwiazdą Twojego stołu.

Dla kogo?

Szaszłyki z kurczaka to doskonała propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają kolorowe warzywa i delikatne mięso, a dorośli docenią intensywny smak marynaty Knorr. To także świetna opcja dla osób dbających o linię – chude mięso drobiowe w połączeniu ze świeżymi warzywami stanowi pełnowartościowy i lekki posiłek.

Na jaką okazję?

Idealnie sprawdzą się podczas letniego grillowania w ogrodzie, ale równie dobrze smakują przygotowane na patelni grillowej w domowym zaciszu. To doskonały pomysł na niedzielny obiad z rodziną, spotkanie z przyjaciółmi czy romantyczną kolację we dwoje. Szaszłyki zawsze wprowadzają luźną, wakacyjną atmosferę!

Czy wiesz, że?

Marynowanie mięsa nie tylko poprawia jego smak, ale także sprawia, że staje się bardziej soczyste i miękkie. Marynata Knorr zawiera specjalnie dobrane przyprawy, które przenikają do mięsa, nadając mu wyjątkowy aromat i delikatność. Warto

marynować kurczaka minimum 30 minut, a najlepiej kilka godzin.

Dla urozmaicenia

Wypróbuj różne warianty warzyw – papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki czy cebula świetnie komponują się z kurczakiem. Możesz też dodać ananasa lub brzoskwinie dla słodkiej nuty. Podawaj z różnymi dodatkami – klasyczne ziemniaki, ryż, kasza kuskus lub świeży chrupiący chleb będą doskonałym uzupełnieniem tego dania.