

# Szaszłyki wyściełane sałatką warzywną

## Szaszłyki wyściełane sałatką warzywną – prosty przepis na udany posiłek

Soczyste kawałki kurczaka, delikatnie przyprawione i usmażone na złocisty kolor, ułożone na świeżej, kolorowej sałatce warzywnej – to propozycja na szybki i efektowny posiłek. Nasze szaszłyki z kurczaka to danie, które zachwyca prostotą przygotowania i intensywnym smakiem.

### Dla kogo?

Szaszłyki to idealna propozycja dla osób ceniących sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Sprawdzą się zarówno dla zapracowanych singli, jak i rodzin z dziećmi. Dzięki wygodnej formie podania, nawet najmłodsi będą zajadać się mięsem nadzianym na patyczki, a dodatek kolorowej sałatki warzywnej dostarczy niezbędnych witamin.

### Na jaką okazję?

To danie jest niezwykle uniwersalne – sprawdzi się jako **codzienny obiad**, lekka kolacja, ale także jako efektowna przekąska na przyjęciu. W sezonie letnim szaszłyki można przygotować na grillu podczas spotkań w ogrodzie. Ich zaletą jest to, że można je jeść bez użycia sztuczków, co czyni je idealnym wyborem na nieformalne spotkania.

### Czy wiesz, że?

Mięso na szaszłyki najlepiej zamarynować dzień wcześniej, aby

nabrało intensywnego smaku. Jeśli jednak nie masz tyle czasu, wystarczy nawet kilkanaście minut. Do marynaty możesz dodać *czzerwone wino lub odrobinę wódki*, które sprawia, że mięso będzie bardziej kruche i soczyste.

## **Dla urozmaicenia**

Choć nasz przepis bazuje na kurczaku, szaszłyki możesz przygotować również z baraniny, jagnięciny, łopatki wieprzowej czy udźca z indyka. Eksperymentuj z przyprawami – dobrze sprawdzą się tymianek, rozmaryn czy szalwia. Sałatkę warzywną możesz wzbogacić o ulubione składniki, a całość podać z chrupiącą, podsmażoną bagietką.