

Szaszłyki z chorizo i wędzonym kurczakiem

Szaszłyki z chorizo i wędzonym kurczakiem – smak lata na talerzu

Soczyste kawałki wędzonego kurczaka, pikantne chorizo, chrupiąca papryka i aromatyczna cebula – te szaszłyki to prawdziwa eksplozja smaków! Przygotowane na grillu lub patelni grillowej zachowują wszystkie aromaty, a domowy dip pomidorowy dodaje całości wyrazistego charakteru.

Dla kogo?

Szaszłyki z chorizo i wędzonym kurczakiem to propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i prostych, ale efektownych dań. Doskonale sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Połączenie delikatnego kurczaka z pikantnym chorizo zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

To idealna propozycja na letnie grillowanie, ale równie dobrze sprawdzi się jako szybki obiad w ciągu tygodnia. Szaszłyki możesz przygotować wcześniej, a następnie ugrillować tuż przed podaniem. Świeże pieczywo i domowy dip pomidorowy dopełnią całości, tworząc pełnowartościowy posiłek.

Czy wiesz, że?

Chorizo to tradycyjna hiszpańska [kiełbasa](#), która zawdzięcza swój charakterystyczny smak i kolor papryce. W połączeniu z wędzonym kurczakiem tworzy harmonijny duet, gdzie ostrość chorizo równoważy delikatność mięsa drobiowego. Domowy dip

pomidorowy z dodatkiem śmietanki nadaje całości aksamitnej konsystencji.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do szaszłyków – spróbuj dodać kawałki ananasa, cukinii lub bakłażana. Dip pomidorowy możesz wzbogacić o świeżą bazylię, oregano lub szczyptę chili. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, przed grillowaniem zamarynuj kurczaka w mieszance oliwy, ziół i czosnku.