

Szaszłyki z kurczaka i brzoskwiń

Szaszłyki z kurczaka i brzoskwiń – letnia uczta dla podniebienia

Soczyste kawałki kurczaka przeplatane słodkimi brzoskwiniami tworzą **niezwykłe połączenie smaków**, które zachwyci każdego miłośnika grillowania. Marynata na bazie jogurtu z dodatkiem aromatycznej Przyprawy do złotego kurczaka oraz orzeźwiającego soku z cytryny nadaje mięsu *delikatności i głębi smaku*. Długie marynowanie sprawia, że kurczak pozostaje soczysty nawet po grillowaniu.

Dla kogo?

Te szaszłyki to doskonała propozycja dla rodzin z dziećmi oraz osób, które lubią eksperymentować z nowymi smakami. Połączenie mięsa z owocami przypadnie do gustu zarówno miłośnikom klasycznych dań z grilla, jak i osobom poszukującym lżejszych, owocowych akcentów w posiłkach.

Na jaką okazję?

Idealne na **letnie spotkania w ogrodzie**, pikniki czy weekendowe grillowanie ze znajomymi. Szaszłyki z kurczaka i brzoskwiń sprawdzą się również jako główne danie na rodzinnym obiedzie, gdy masz ochotę na coś lekkiego i oryginalnego.

Czy wiesz, że?

Brzoskwinie podczas grillowania karmelizują się, uwalniając naturalną słodycz, która doskonale równoważy delikatnie kwasową marynatę kurczaka. Owoce nie tylko dodają smaku, ale również sprawiają, że mięso pozostaje *wyjątkowo soczyste*.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić szaszłyki o kolorową paprykę, czerwoną cebulę lub cukinię. Spróbuj też zastąpić brzoskwinie z puszki świeżymi (w sezonie) lub nektarynkami. Do marynaty dodaj odrobinę miodu lub posiekane zioła – rozmaryn lub tymianek, aby uzyskać jeszcze bardziej wyrazisty smak.