

Szaszłyki z kurczaka na grilla

Szaszłyki z kurczaka na grilla – soczysta uczta dla podniebienia

Szaszłyki z kurczaka to **prawdziwa perełka** wśród dań z grilla. Soczyste kawałki mięsa drobiowego przeplatane kolorowymi warzywami tworzą nie tylko ucztę dla podniebienia, ale również dla oczu. Sekret idealnych szaszłyków tkwi w odpowiednim pokrojeniu składników – mięso i paprykę w kostkę o boku 2 cm, cebulę na ćwiartki, a pieczarki na połówki. Dzięki temu wszystkie składniki upieką się równomiernie, zachowując swoją jędrność i soczystość.

Niepowtarzalnego charakteru nadaje szaszłykom **aromatyczna marynata** z Przyprawą do pikantnego kurczaka Knorr i odrobiną oleju. Pamiętaj, aby grillować je po 6-8 minut z każdej strony – zbyt długie pieczenie sprawi, że mięso stanie się suche.

Dla kogo?

Jeśli znudziły Ci się już tradycyjne kiełbaski czy karkówka z grilla, szaszłyki z kurczaka będą *doskonałą alternatywą*. To propozycja dla osób poszukujących lekkiego, a jednocześnie sycącego dania, które nie wymaga wielu składników ani skomplikowanego przygotowania. Sprawdzą się zarówno jako główne danie, jak i apetyczna przystawka.

Na jaką okazję?

Soczyste szaszłyki drobiowe idealnie sprawdzą się na niezobowiązującym spotkaniu ze znajomymi pod gołym niebem. Możesz je również podać na rodzinny obiad czy kolację, gdy masz ochotę na szybkie, a jednocześnie pełne smaku danie. Ich

kolorowy wygląd z pewnością urozmaici każde grillowe menu.

Czy wiesz, że?

Szaszłykami z kurczaka możesz cieszyć się przez *cały rok*, nie tylko w sezonie letnim! Gdy pogoda nie dopisuje, przygotuj je w domowym zaciszu na patelni grillowej, elektrycznym grillu lub w piekarniku. Smak pozostanie równie wyśmienity, a Ty nie będziesz musiał czekać na słoneczne dni, by delektować się tym przysmakiem.

Dla urozmaicenia

Szaszłyki z kurczaka możesz **dowolnie modyfikować** według własnych upodobań. Świetnie sprawdzą się dodatki takie jak kiełbasa, boczek czy sezonowe warzywa – cukinia lub bakłażan. Gotowe szaszłyki podawaj z pikantnym sosem pomidorowym, który wzmocni ich smak i doda przyjemnej ostrości.