

Szaszłyki z kurczaka w czosnkowym sosie

Szaszłyki z kurczaka w czosnkowym sosie – prosty przepis na grillową ucztę

Soczyste kawałki kurczaka przełożone kolorową papryką, zanurzone w aromatycznej marynacie czosnkowej – to przepis na szaszłyki, które zachwycą każdego miłośnika grillowania. Delikatne mięso z piersi kurczaka nabiera wyjątkowego smaku dzięki marynacie z jogurtu naturalnego i przypraw Knorr w mini kostkach.

Dla kogo?

Szaszłyki z kurczaka to propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie **szybkie i proste dania** z wyjątkowym smakiem. Idealnie sprawdzą się zarówno na rodzinny obiad, jak i na większe przyjęcie. Delikatne mięso drobiowe przypadnie do gustu nawet najmłodszym, a dorośli docenią *aromatyczny, czosnkowy charakter* potrawy.

Na jaką okazję?

Te pyszne szaszłyki to **doskonały wybór na grilla** z rodziną lub przyjaciółmi. Zapomnij o nudnej kiełbasie i karkówce! Zaskocz swoich gości czymś wyjątkowym, co przygotujesz błyskawicznie. Sprawdzą się również jako *główne danie na letnie przyjęcie* w ogrodzie lub na tarasie.

Czy wiesz o tym?

Marynata z jogurtu naturalnego nie tylko nadaje mięsu

wyjątkowy smak, ale również sprawia, że kurczak pozostaje **soczysty i delikatny** po ugrillowaniu. Przyprawy Knorr w mini kostkach to sposób na szybkie przygotowanie aromatycznej marynaty bez konieczności używania wielu składników.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Oprócz papryki możesz użyć *cukinii, bakłażana, pieczarek lub cebuli*. Im więcej kolorów, tym lepiej – zarówno dla oka, jak i dla smaku. Gotowe szaszłyki podawaj z ziołowym lub pomidorowym dipem, który doskonale uzupełni czosnkowy charakter dania.