

Szaszłyki z kurczaka z boczkiem

Szaszłyki z kurczaka z boczkiem – klasyka grillowania w nowej odsłonie

Soczyste kawałki kurczaka połączone z aromatycznym boczkiem tworzą idealny duet na grilla. Nasze szaszłyki to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika mięsnych przysmaków. Delikatne podudzia pokrojone w kostkę, wędzona wieprzowina oraz dodatki marynowane w przyprawach Knorr gwarantują niezapomniane doznania smakowe.

Dla kogo?

Szaszłyki z kurczaka z boczkiem to propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie proste, ale wyraziste smaki. Doskonale sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. **Kruche mięso drobiowe w połączeniu z soczystym boczkiem** zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

To idealne danie na letnie grillowanie w ogrodzie, piknik w parku czy weekendowy obiad na tarasie. Szaszłyki przygotowujesz szybko, a efekt zawsze zachwyci. *Wystarczy 15 minut marynowania i 15 minut grillowania*, by cieszyć się pysznym posiłkiem w gronie najbliższych.

Czy wiesz o tym?

Boczek w szaszłykach pełni podwójną rolę – nie tylko dodaje

smaku, ale również zapobiega wysuszeniu kurczaka podczas grillowania. Suszone śliwki namoczone w brandy wprowadzają nutę słodczy, która idealnie równoważy słony smak wędzonki. To właśnie ten kontrast smaków sprawia, że danie jest tak wyjątkowe.

Dla urozmaicenia

Szaszłyki możesz podawać na wiele sposobów – z pieczonymi ziemniakami ziołowymi, chrupiącymi grzankami lub świeżą sałata. Jeśli lubisz eksperymentować, wypróbuj różne warianty warzyw – cukinię, bakłażana lub pomidorki koktajlowe. Możesz też zastąpić brandy innym alkoholem, np. whisky, aby uzyskać bardziej wyrazisty smak śliwek.