

Szaszłyki z sałatką

Szaszłyki z kurczaka z kolorową sałatką – prosty przepis na udany obiad

Delikatne kawałki kurczaka nadziane na patyczki, otoczone świeżymi warzywami i skropione aromatycznym sosem – to przepis na sukces! Szaszłyki z kurczaka to danie, które zachwyca prostotą przygotowania i intensywnym smakiem. Mięso zamarynowane w przyprawie Knorr nabiera głębi smakowej, a chrupiąca sałatka stanowi idealne dopełnienie całości.

Dla kogo?

Szaszłyki z kurczaka z sałatką to propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. To danie sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i na spotkanie z przyjaciółmi. Dzieci również pokochają mięso podane w takiej formie – kolorowe szaszłyki zachęcają do jedzenia nawet niejadków!

Na jaką okazję?

Ten przepis idealnie sprawdzi się podczas letniego grillowania, ale równie dobrze smakuje przygotowany na patelni. To doskonała propozycja na nieformalną kolację, piknik czy spotkanie w ogrodzie. Szaszłyki możesz podać zarówno na ciepło, jak i na zimno jako przekąskę.

Czy wiesz, że?

Marynowanie mięsa w lodówce przez minimum 30 minut to klucz do sukcesu! Dzięki temu kurczak nie tylko nabierze aromatu przypraw, ale również będzie bardziej soczysty po usmażeniu.

Warto wykorzystać ten czas na przygotowanie świeżej sałatki, która doskonale zrównoważy smak mięsa.

Dla urozmaicenia

Zamiast kurczaka możesz użyć indyka, który jest równie delikatny w smaku. Do sałatki warto dodać pomidorki koktajlowe w całości – nie tylko urozmaicą kolorystykę dania, ale również zapewnią soczysty akcent. Eksperymentuj z różnymi sosami sałatkowymi – grecki, ziołowy czy czosnkowy nadadzą potrawie zupełnie inny charakter!