



SZASZŁYKI DROBIOWE KOLOROWE

Składniki:

- 3 filety z kurczaka
- 3 cebule (najlepiej różne gatunki: biała, żółta i czerwona)
- 1 cukinia
- 1 wąski, mały bakłażan
- 2 papryki czerwone
- papryka
- pieprz
- sól
- *opcjonalnie: papryka żółta, boczek wędzony, bezglutenowa kielbasa typu chorizo lub inna bezglutenowa kielbasa*

Wykonanie:

- filety umyć, oczyścić i pokroić w kostki o rozmiarze około 3 cm x 3 cm i grubości około 2 cm
- cebule obrać i pokroić na niezbyt cienkie plasterki
- cukinie i bakłażana umyć i pokroić na plastry o grubości około 1/2 cm
- papryki pokroić w kwadraty o rozmiarze około 3 cm x 3 cm
- na patyki do szaszłyków po kolei nadziewać: kawałek mięsa, kawałek papryki, cebulę, plaster cukinii i plaster bakłażana
- *opcjonalnie: na szaszłyki można również nadziewać plasterki boczku wędzonego lub kielbasy*
- szaszłyki poprawić solą, papryką i pieprzem
- grillować z każdej ze stron po kilka minut