



Szaszłycki drobiowe z sosem tzatziki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Rewelacyjna propozycja na grilla. Idealna i prosta przystawka, która z pewnością przypadnie do gustu gościom. Najlepiej danie zrobić od razu w większej ilości, bo te szaszłycki znikają w tempie ekspresowym!

Przygotowanie

Krok 1

Filety z kurczaka dokładnie myjemy i kroimy wzdłuż na paski. Oliwę mieszamy z przyprawami i tak powstałą marynatą nacieramy kurczaka.

Krok 2

Przygotowujemy sos: czosnek przeciskamy przez praskę. Ogórki ścieramy na tarce na grubych oczkach. Łączymy wszystkie składniki sosu i odstawiamy do lodówki.

Krok 3

Paseczki kurczaka nabijamy wzdłuż na patyczki do szaszłyków i grillujemy z każdej strony na złoto. Podajemy z sosem tzatziki.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

4 filety z kurczaka

2 łyżki papryki słodkiej

1 łyżka papryki ostrej

2 łyżki oliwy

1 łyżeczka soli

Sos:

1 szklanka jogurtu naturalnego

2 ogórki

4 ząbki czosnku

1 łyżka oliwy

1 łyżeczka octu winnego

½ łyżeczki soli