



Hawajskie szaszłyki z kurczakiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Hawajskie szaszłyki to ciekawa alternatywa dla klasycznych dań z grilla. Marynowany kurczak idealnie współgra ze słodkim ananasem i chrupiącą papryką. Szaszłyki można upiec również w piekarniku. Najlepiej serwować je z dipem curry lub czosnkowym.

Przygotowanie

Krok 1
Imbir obierz i zetrzyj na tarce. Czosnek drobno posiekaj. Połącz w miseczce z pozostałymi składnikami marynaty.

Krok 2
Filet z kurczaka oczyść, umyj i osusz. Pokrój w kostkę i zalej marynatą. Dokładnie wymieszaj i odstaw na ok. 1 godzinę do zamarynowania (poza lodówką).

Krok 3
Z papryk usuń gniazda nasienne i pokrój je w kostkę. Cebulę pokrój na mniejsze kawałki.

Krok 4
Ananasa obierz i usuń z niego twardy środek. Pokrój w kostkę.

Krok 5
Na patyczki do szaszłyków nabijaj kolejno kurczaka, ananasa, cebulę i papryki.

Krok 6
Grilluj ze wszystkich stron, aż do zarumienienia. Smacznego!

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 500 g filetu z kurczaka
- 1 świeży ananas
- ½ dużej czerwonej papryki
- ½ dużej zielonej papryki
- 1 czerwona cebula

Marynata:

- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 ząbek czosnku
- kawałek świeżego imbiru