

Soczyste szaszłyki

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

coś pysznego

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- filety z kurczaka - 50 dag
- cukinia - 50 dag
- cebula - 1 szt.
- pomidorki koktajlowe - 15 dag
- pieczarki - 15 dag
- oliwa - 3 łyżka(i)
- natka pietruszki - 1/4 pęczka
- szczypiorek - 1/4 pęczka
- sól, pieprz -
- twaróg - 25 dag
- jogurt naturalny - 1 op.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę kroimy w kostkę. Szczypior i natkę siekamy. Jogurt mieszamy z twarogiem, dodajemy cebulę, szczypior i natkę. Sos przyprawiamy solą i pieprzem. Mięso i cukinię kroimy na kawałki. Na szpilki do szaszłyków nadziewamy mięso, cukinię, pomidorki i pieczarki, aż do wyczerpania produktów. Szaszłyki smażymy na patelni 8 minut z każdej strony.

Smacznego!

Jak podawać?

z sosem jogurtowym