

## **Szaszłyki z kurczaka i cebuli**

### **Składniki:**

1 podwójny filet z kurczaka (ok. 50 dag)  
2 cebule (ok. 20 dag)  
1 łyżka musztardy  
szczypiorek  
słodka papryka w proszku  
majeranek  
granulowany czosnek  
sól  
pieprz

### **Sposób wykonania:**

Filet z kurczaka oczyścić, opłukać i pokroić w dużą kostkę. Cebulę obrać, opłukać i pokroić (każdą na 8 części). Szczypiorek opłukać, osuszyć i pokroić.

Do kurczaka dodać musztardę, szczypiorek, słodką paprykę w proszku, majeranek, granulowany czosnek, sól i pieprz. Razem dokładnie wymieszać i włożyć do lodówki na około 2 godziny. Następnie nabijać na patyczki do szaszłyków: dwa kawałki kurczaka, cebula, dwa kawałki kurczaka, cebula itd. Gotowe szaszłyki rozłożyć na rozgrzanym ruszcie i grillować około 25 minut, od czasu do czasu obracać, żeby szaszłyki się nie przypaliły.

Z podanego przepisu wyjdzie 5-6 szaszłyków