

Szaszłyki i skrzydełka z grilla



Pogoda sprzyja temu, by grillować, więc i u nas w niedzielę urządziliśmy w ogrodzie grilla i czyste lenistwo na huśtawce ogrodowej i na kocu na trawie. A co na grilla? Tradycyjnie szaszłyki z kielbasy i kurczaka oraz skrzydełka – ulubione danie grillowe mojego męża. Prosto i bardzo smacznie. Do tego oczywiście sałatka z pomidorów lub – moja ulubiona – z fetą.

Składniki:

- 6 skrzydełek z kurczaka
- 3 kawałki kielbasy (śląskiej lub toruńskiej)
- kawałek wędzonego boczku
- 3 średnie cebule
- pierś z kurczaka
- sól
- pieprz
- czosnek granulowany
- papryka w proszku
- przyprawa do grilla
- 2-3 łyżki oleju

Wykonanie – skrzydełka:

1. Skrzydełka myjemy, robimy dziurkę pomiędzy najgrubszą częścią a środkową i przekładamy przez nią najcieńszą część (niekoniecznie).
2. Mięso solimy i obsypujemy resztą przypraw. Wkładamy do miski i skrapiamy olejem. Wstawiamy do lodówki na minimum pół godziny (najlepiej na całą noc).
3. Grillujemy do miękkości. Od czasu do czasu odwracając na drugą stronę.

Wykonanie - szaszłyki:

1. Kiełbasę kroimy na kawałki, boczek w dużą kostkę, cebulę przekrawamy na cztery tak, by można było zdjąć części do nadziania na patyki.
2. Filet z kurczaka myjemy, kroimy na kawałki.
3. Na patyki do szaszłyków nadziewamy na przemian kiełbasę, cebulę i boczek, na resztę kurczaka i cebulę (lub jak kto woli oczywiście).
4. Szaszłyki posypujemy przyprawami. Grillujemy około pół godziny.

