



Очень вкусный шашлык из курицы, который можно приготовить на открытом огне или дома, например, в духовке или на сковороде-гриль.

Ингредиенты:

- куриное филе - 2 шт.
- грибы шампиньоны - 100-150 г (средние)
- кабачок цуккини - 1 шт. (средний)
- ломтики бекона - около 100 г
- соль, перец
- деревянные шампуры (если готовить в домашних условиях)

Приготовление:

Для приготовления такого шашлыка дома деревянные шампуры нужно предварительно замочить в воде примерно на полчаса.

Куриное филе нарезать на кусочки размером около 3х3 см.



нарезать колечками толщиной 0,7-1 см.



нарезать филе, цуккини в полосочку бекона (при необходимости



насаживать поочередно на деревянный шампур куриное филе, кабачок, грибочек.

на гриле до готовности примерно 15-20 минут, периодически



шашлык с беконом и цуккини готов!



Приятного аппетита!



{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}