

# Szaszłyki z kurczaka i brzoskwini z sosem borówkowym

## Przepis od:

Old Friends Kimchi

## Zdjęcie:

j.w.

## Czas przygotowania:

ok. 30 min

## Czas grillowania:

ok. 4 min z każdej strony

[Pobierz/wydrukuj pdf](#)

[Wyślij przepis mailem](#)

## Składniki

- 350 g piersi z kurczaka
- 1 papryka
- 1 cukinia
- 2 duże brzoskwinie
- 1 czerwona cebula
- 50 ml oliwy
- sól, pieprz
- ½ łyżeczki płatków chili
- 1 gałązka rozmarynu

## SOS BORÓWKOWY:

- 200 g borówek
- 1 mała czerwona cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 cm imbiru
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- ½ łyżeczki octu
- ½ łyżeczki płatków chili
- 30 ml oleju
- sól, pieprz

## Przygotowanie

Pieś z kurczaka oczyszczamy z błonek. Paprykę, cukinię, brzoskwinie oraz kurczaka kroimy w dużą kostkę. Doprawiamy oliwą, solą, pieprzem i płatkami chili. Dodajemy posiekany rozmaryn. Zostawiamy do zamarynowania na co najmniej 30 minut. Nabijamy składniki szaszłyków na patyczki. Grillujemy na rozgrzanym grillu przez 4 minuty z każdej strony.

Czosnek, imbir oraz czerwoną cebulę siekamy w drobną kosteczkę. Smażymy na rozgrzanym oleju do zarumienienia. Dodajemy pozostałe składniki. Borówki rozgniatamy widelcem. Całość gotujemy około 5 minut, do uzyskania gęstej konsystencji.

Szaszłyki podajemy z sosem i szczypiorkiem.

## Lista zakupów

[Filet z piersi kurczaka BIO](#)

[Gramatura: 500 gram](#)

**IDŹ DO SKLEPU**

[Oliwa z oliwek extra virgin, Eko Wital](#)

[Gramatura: 500 ml](#)

**IDŹ DO SKLEPU**

[Koncentrat pomidorowy BIO, Eko Wital](#)

[Gramatura: 200 gram](#)

**IDŹ DO SKLEPU**

## Polecane dla Ciebie

---

Spring rolls z kimchi ZOBACZ

---

Szaszłyki z kurczaka i brzoskwini z sosem borówkowym ZOBACZ

---

Vege szaszłyki z tofu ZOBACZ

---

Mazurek chałwowo-porzeczkowy ZOBACZ