

Szaszłyki z rozmarynu i kurczaka

Składniki:

4 piersi kurczaka, bez kości i skóry, pokrojone w kostki
¼ szklanki oliwy z oliwek
2 łyżki czosnku (posiekanego)
2/3 szklanki białego wina
świeże gałązki rozmarynu, przynajmniej 15-sto centymetrowe
świeża bazylia, posiekana
świeży tymianek, posiekany

Przygotowanie:

1. W dużej misce wymieszaj świeże zioła, białe wino, oliwę i czosnek.
2. Do marynaty dodaj pokrojonego kostkę kurczaka i włóż do lodówki na co najmniej 45 minut.
3. Na gałązki rozmarynu nadziej kawałki kurczaka.
4. Umieść szaszłyki na gorącym grillu i piecz przez 8 – 10 minut.