

SZASZŁYKI Z KREWETKAMI I NUGGETSAMI Z SEREM CHEDDAR



- 1 kg Chilli Cheddar Cheese Nuggets (5-6 szt./osobę)
- 40 szt. średnich krewetek (świeże lub mrożone, z łupinami lub bez, 4 szt./osobę)
- 5 szt. limonki
- świeża kolendra - do smaku
- papryczki chilli - do dekoracji
- 20 szt. długich drewnianych patyczków do szaszłyków

Szaszłyki z krewetkami i nuggetsami z serem Cheddar i papryczką jalapeño

Sposób przygotowania:

Przygotuj nuggetsy Aviko zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Umieść krewetki w rozgrzanym piekarniku na 6 minut, na blaszce do pieczenia. Pokrój limonki na ćwiartki. Nadziewaj na patyczki na zmianę 3 przekąski, 3 krewetki.

Umieść po dwa szaszłyki na talerzu. Podawaj ciepłe. Udekoruj świeżą kolendrą, papryczkami chilli oraz ćwiartkami limonki.

Dobra rada:

Podawaj razem z 3-4 łyżeczkami pasty ajvar na osobę.



Podane z uśmiechem!