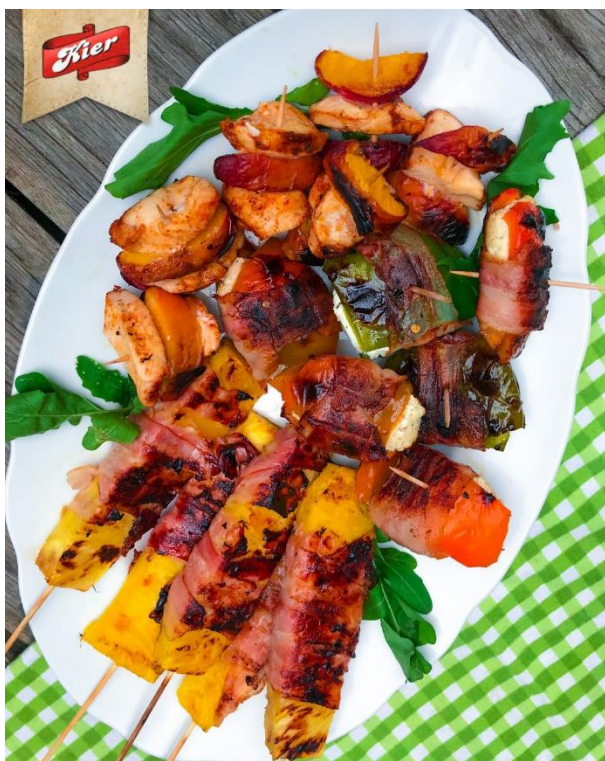




www.pwkier.pl

Grillowane finger food



Karkówka, drób, ryby a nawet warzywa – to już swego rodzaju grillowa klasyka. Co innego grillowane finger food. Sprawdzają się na każdym przyjęciu, gdyż nie potrzeba do nich żadnych sztuczków – jemy je palcami.

Ananas w boczku

SKŁADNIKI:

- ananas
- 20 cienkich plasterków boczku

PRZYGOTOWANIE:

Świeżego ananasa obieramy ze skóry. Przekrawamy pionowo na pół i kroimy w ósemki. Pozbywamy się z każdej części twardego rdzenia. Każdy kawałek nabijamy na patyczek do szaszłyka i owijamy w cienki plaster boczku.

Koreczki z kurczaka i brzoskwini

SKŁADNIKI:

- pierś z kurczaka
- 4 brzoskwini
- mały jogurt naturalny
- łyżka przyprawy curry
- szczypta soli

PRZYGOTOWANIE:

Piersi kroimy w dużą kostkę i wrzucamy do miski. Jogurt mieszamy z curry i polewamy nim mięso. Dokładnie łączymy i odstawiamy do przegryzienia na ok. pół godziny do lodówki. Brzoskwini kroimy w ósemki. Nabijamy naprzemiennie z kurczakiem na patyczki do szaszłyków. Piec na grillu na złoto.

Papryczki faszerowane serkiem w boczku

SKŁADNIKI:

- 3 duże kolorowe papryki lub 12 małych papryczek (mogą być też papryczki jalapeno)

- 150 g kremowego sera
- 4 łyżki tartego żółtego sera
- 12 cienkich plasterków boczku.
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Serek mieszamy z tartym serem i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Jeśli mamy małe papryczki kroimy je na pół, jeśli mamy duże kroimy je na 4 części. Usuwamy gniazda nasienne. Połowę papryczek smarujemy obficie serkiem i przykrywamy drugą częścią, tworząc „kanapkę”. Owijamy plasterkiem boczku. Pieczemy na grillu na złoto.