

(odc.44) szaszłyki z kurczaka

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.44)

trudność: **łatwe**

Składniki

duża pierś kurczaka
20 cienkich plasterków pancetty
3 cytryny
sól i pieprz
20 gałązek rozmarynu
mała główka czosnku
oliwa

Przygotowanie

Pierś kurczaka pokroić wzdłuż na paski grubości ok. 1 cm i włożyć do miski. Oberwać listki z gałązek rozmarynu, zostawiając pierzaste czubki. Namoczyć gałązki w wodzie. Listki rozmarynu wrzucić do moździerza. Obieraczką do jarzyn obrać żółtą skórkę z cytryn i dorzucić do moździerza. Wsypać sól i pieprz do moździerza, dorzucić czosnek i wszystko razem utłuc na miazgę. Wlać oliwę i dobrze wymieszać. Wylać marynatę na kurczaka, wymieszać i odstawić na 30 minut. Paski kurczaka nadziewać zygzakami na gałązki rozmarynu. Każdą gałązkę owinać plasterkiem pancetty. Upiec szaszłyki na grillu albo usmażyć na patelni grillowej lub na zwykłej patelni na odrobinie oliwy.

© Jamie Oliver