Grillowana ćwiartka z warzywami i dipem

20 min + grillowanie 25 min

4 os.

500 kcal/os.

5 zł/os.

Składniki

- 4 szt. ćwiartka z kurczaka
- 1 szt. cukinia
- 1 szt. świeża papryka
- 1 łyżka suszona bazylia
- 0.25 kostki masło
- 0.5 szklanki majonez
- 2 szt. pomidory czerwone
- 1 szt. cebula
- 1 łyżka suszone oregano
- 4 łyżki oliwa
- 4 szt. ulubione pieczywo
- 2 ząbki czosnek
- 0.5 szklanki ketchup
- 1 pęczek koperek
- 1 szczypta sól, pieprz
- 1 opak. przyprawa do grilla

Sposób przygotowania

Ćwiartki kurczaka dopraw solą, pieprzem, suszoną bazylią, oregano oraz przyprawą do grilla.

Paprykę, pomidora, cebulę oraz cukinię pokrój w średniej wielkości cząstki. Dopraw oliwą, solą i pieprzem.

Warzywa i mięso ułóż na ruszcie. Następnie przeciśnij czosnek przez praskę i wymieszaj z posiekanym koperkiem i masłem. Ulubione pieczywo pokrój w duże kawałki, posmaruj masłem czosnkowym. Grilluj na średnim ogniu.

Przygotuj dip tysiąca wysp, mieszając ketchup i majonez. Do smaku dopraw go solą i pieprzem. Gdy będziesz grillować pozostałe składniki, odstaw dip, aby jego smak się przegryzł. Na talerzu umieść ćwiartki kurczaka, zgrillowane warzywa i pieczywo z masłem czosnkowym. Smacznego!