



## Vištienos krūtinėlės šašlykai su daržovėmis

### Ingredientai

- 4 Vištienos krūtinėlės
- 2 Šaukštai MAGGI prieskonių Persiladas
- 4 Šaukštai Alyvuogių aliejus
- 300 g Ridikėlių
- 1 Paprikos
- 6 Šaukštai MAGGI česnakinio kečupo
- 1 Puodelis Žirnelių daigų

### Instrukcija

1. Marinatui dubenyje sumaišykite aliejų ir MAGGI prieskonius. Vištieną supjaustykite 3x3 cm kubeliais, sumeskite juos į marinatą, pamaišykite ir padėkite į šaldytuvą marinuoti 1-3 val.
2. Papriką perpjaukite, pašalinkite sėklas ir supjaustykite nedideliais gabaliukais.
3. Nepalikdami tarpų suverkite vištieną ant iešmų pramaišui su paprikos gabaliukais bei ridikėliais ir kepkite virš žarijų. Iškeptus šašlykus ragaukite su žalumynais, likusiais ridikėliais bei MAGGI kečupu.

205 Minutės

4 Porcijos

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Angliavandeniai | 26.71 g    |
| Energija        | 277.6 kcal |
| Riebalai        | 14.87 g    |
| Baltymai        | 11.39 g    |