

Pinchitos Morunos

Hiszpańskie szaszłyki

 Czas na High: 5-6

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- marynata
- 1 ½ łyżeczki kolendry mielonej
- 1 ½ łyżeczki kminu
- 1 ½ łyżeczki kopru włoskiego
- 2 łyżki słodkiej wędzonej papryki - Pimenton
- 6 ząbków czosnku, obranych i zgniecionych
- 1 łyżeczka soli
- 2 szczypty szafranu, rozprowadzonego w 4 łyżkach wrzącej wody
- 3 łyżeczki suszonego oregano
- 6 łyżek octu winnego lub 2 łyżeczki octu czerwonego
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1,2 kg udek z kurczaka bez kości pokrojonego w kostkę 2,5 cm
- 12 szpikulców. Przy użyciu drewnianych, zanurz je przez 1 godzinę w zimnej wodzie.



Wykonanie:

Wymieszaj wszystkie składniki marynaty razem, dodając oliwę z oliwek.

Dodaj kawałki kurczaka do miski marynaty i odstaw na co najmniej 3 godziny, najlepiej na noc.

Nabij kawałki kurczaka na szpikulce i włóż szaszłyki do misy wolnowaru Crock-Pot. Przykryj i gotuj na poziomie LOW przez 5-6 godzin lub High przez 3 godziny, aż mięso będzie miękkie.

Wyjmij szaszłyki z wolnowaru Crock-Pot.

Podgrzej patelnię i zrumień szaszłyki przez kilka minut z każdej strony.

Idealnie smakują podane z sałatą i z sosem z octu śliwkowego.