

# Koreczki w 3 mięsnych wersjach

**Czas wykonania:** 30 min **Ilość porcji:** 24 sztuki

## **Składniki:**

- 160 g fileta z indyka
  - 50 g sera mozzarella
  - 4 sztuki pomidorków koktajlowych
  - 8 sztuk oliwek
  
  - 120 g sera camembert
  - 4 plastry szynki
  - 8 sztuk pieczarek marynowanych
  - 2 sztuki ogórka konserwowego
  
  - 2 laski grubego kabanosa
  - 80 g sera feta
  - kawałek ogórka szklarniowego
  - 1 kromka chleba pumperniel
- Dodatkowo:**
- olej do smażenia
  - przyprawy do mięsa (zioła, sól, przyprawa do kurczaka)
  - wykałaczki do szaszłyków



## **Przygotowanie:**

Wersja I (z kurczakiem):

Mięso podzielić na 8 kawałków, podsmażyć na oleju i posypać przyprawami. Pomidorki pokroić na połówki, a ser mozzarella na 8 równych części.

Wersja II (z szynką):

Sera camembert pokroić na 8 trójkątów, a ogórki na dowolnej wielkości kawałki.

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/koreczki-w-3-miesnych-wersjach/>

Wersja III (z kabanosem):

Kabanosa, ser feta i chleb pokroić na 8 części, a ogórka w grubsze plasterki.

Nabić wyżej wymienione składniki na patyki do szaszłyków w dowolnej kolejności.

Ja nabijałam w kolejności:

I. Pomidor, ser mozzarella, mięso i oliwka

II. Ser camembert, ogórek, szynka, pieczarka

III. Chleb, ogórek, kabanos, ser feta