Продукти:

100 г пилешко месо

1 тиквичка

100 г чери домати

1 глава лук

100 г гъби

1/2 ч.л. черен пипер

1 ч.л. риган

сол

30 г масло

Рецепта:

Тиквичката се нарязва на колелца, а чери доматите и гъбите се измиват старателно и се подсушават.

Лукът се обелва и нарязва на четвъртинки.

Пилешкото месо, най-добре от бут без кожа, се нарязва на хапки.

На дървени шишове се набождат месото и зеленчуците. Поръсват се с подправките и се намазват с масло.

Шишчетата се пекат на скара от всички страни до готовност.