

## Κοντοσούβλι κοτόπουλο

### Υλικά

- 1kg φιλέτο μπούτι κοτόπουλο
- **18g Καρύκευμα Κοτόπουλο Σούβλας (Κωδ. 41200)**
- **10g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- 3 πιπεριές τρικολόρε
- 1-2 ξερά κρεμμύδια
- Χοιρινές σκέπες
- 80g κεφαλοτύρι τριμμένο

### Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε μεγάλους κύβους. Στη συνέχεια το βάζουμε σε μεγάλο σκεύος και το ανακατεύουμε με το Καρύκευμα Σούβλας, την Πάστα Σκόρδου, μισή πιπεριά κομμένη σε ζαράκι και το τριμμένο κεφαλοτύρι.
2. Κόβουμε τη σέπη σε μεγάλα κομμάτια. Στην συνέχεια σε κάθε κομμάτι βάζουμε από 1-2 κύβους κοτόπουλο και κλείνουμε καλά.
3. Κόβουμε το κρεμμύδι και τις πιπεριές σε φέτες και περνάμε από μεταλλικά ή ξύλινα σουβλάκια μαζί με το κοτόπουλο.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 180°C για μισή ώρα περίπου ή ψήνουμε στη σχάρα σε χαμηλή φωτιά.