

Szaszłyki drobiowe (z kuchni azjatyckiej)



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2576** Ocena: **19792**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- filet z kurczaka podwójny 1 szt
- Czosnek 3 ząbki
- Orzechy włoskie posiekane 1 łyżka
- Sok z cytryny 1 łyżka
- Cebula biała 1 szt
- Curry 1 łyżeczka
- oliwa 1 łyżka
- sól do smaku
- Składniki na sos:
- oliwa 2 łyżki
- przyprawa do dań Kucharek 1 łyżeczka
- papryka ostra mielona 1/2 łyżeczki
- Cebula biała 1 szt
- Czosnek 2 ząbki
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie szaszłyków:

Cebulę obrać i zmielić razem z czosnkiem i orzechami. Następnie dodać oliwę, sok z cytryny, curry, soli do smaku i utrzeć masę. Mięso opłukać, pokroić na kawałki, maczać w przygotowanej masie, po czym odstawić na godzinę. Zamarynowane mięso nadziewać na szpadki szaszłykowe i opiekować na złoty kolor w piekarniku.

Wykonanie sosu:

Cebulę posiekać z czosnkiem, przysmażyć na oliwie, dodać paprykę, sok z cytryny i przyprawić solą do smaku. Podlać odrobiną wody, chwilę podgotować. Podawać osobno w sosjerce do upieczonych szaszłyków.

Twoje notatki do przepisu: