

Yakitori z kurczaka



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18190**



1-2 os. > 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 duże udko ze skórą
- 1 mały por
- tłuszcz roślinny do smażenia
- sos : 150 ml sosu sojowego
- 6 łyżek cukru
- 25 ml sake

Sposób przygotowania:

- 1 Udko kurczaka podzieliłem na równych 12 kawałków. Przygotowałem sos : wymieszałem sos sojowy , cukier i saki. Kawałki kurczaka zamarynowałem w sosie ok.3 godziny. Pora po umyciu pokroiłem na ukośne plasterki. Drewniane szpadki do szaszłyków namoczyłem w zimnej wodzie. Na każdą szpadkę nabiłem na przemian kurczaka(po trzy sztuki) i pora (po dwa plasterki). Szaszłyki smażyłem na tłuszczu , co jakimiś czas polewając je sosem.



Twoje notatki do przepisu: