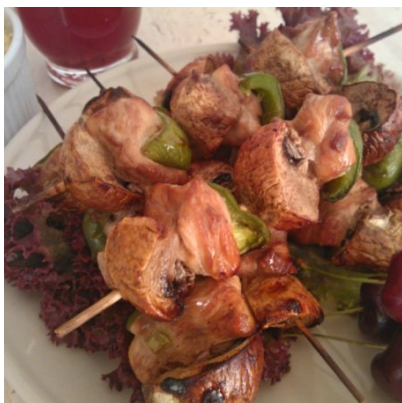


Szaszłyki drobiowe marynowane po tajsku



LEE-AA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 sztuka
pieczarki	20 dkg
sos sojowy	1/4 szklanki
melasa	2 łyżki
olej	2-3 łyżki
imbir	1 łyżka startego
sok z limetki	2-3 łyżki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżeczka
czosnek	2 ząbki
sos ostrygowy	2 łyżki
sambal olek	
papryka zielona	1 sztuka
kardamon	1 mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, osuszamy i kroimy w większą kostkę.

Przygotowujemy marynatę.

W moździerzu rozcieramy czosnek z imbirem, olejem, curry i kardamonem. Dodajemy melasę (można ją zastąpić brązowym cukrem), sok z limetki i sos sojowy. Marynatę można nieco podkręcić dodając sos ostrygowy i sambal oelek (można zastąpić świeżą ostrą papryczką). Dokładnie mieszamy i powstałą marynatą zalewamy pokrojone mięso. Warto pobrudzić ręce i przez około minutę pougniatać mięso w marynacie. Ostawiamy na około 30 minut.

Pieczarki w zależności od rozmiaru - kroimy w ćwiartki lub zostawiamy w całości. Paprykę kroimy proporcjonalnie do wielkości mięsa i pieczarek.

Na szpadki nadziewamy po kolei mięso, paprykę i pieczarki. Grillujemy przez około 5 minut z każdej strony. Można też upiec szaszłyki w piekarniku lub usmażyć na patelni grillowej.