

Szaszłyki z kurczaka na rabarbarze



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

rabarbar	400 gramów
filety z kurczaka	400 gramów
cebula dymka ze szczypiorkiem	2 pęczki
olej	2 łyżki
rodzynki sułańskie	100 gramów
sos sojowy	4 łyżki
cukier	1 łyżka
mąka z tapioki	1 łyżka
gałązki rozmarynu	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rabarbar i dymki oczyściłem, pokroiłem w kawałki 3 cm.

Rozgrzałem olej, podsmażyłem na nim 3 minuty. Wrzuciłem rabarbar, wlałem 50 ml wody, gotowałem 5 minut. Dodałem rodzynki, sos sojowy, cukier, doprawiłem solą i pieprzem.

Gotowałem, aż rabarbar zmięknął.

Rozrobiłem mąkę z tapioki w odrobinie zimnej wody i ciągle mieszając zagęściłem nią chutney (można użyć mąkę ziemniaczaną). Dodałem dwie gałązki rozmarynu.

Piersi kurczaka pokroiłem w długie paski, prószyłem solą i pieprzem i faliście nadziałem na wymoczone w wodzie patyczki do szaszłyków.

Piekłem 15 minut na grillu (można smażyć na rozgrzanym oleju około 5 minut).

Szaszłyki podałem na jeszcze ciepłym chutneyu rabarbarowym.