

Rozmarynowe szaszłyki z kurczaka



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 szt.
maślanka	1 szklanka
rozmaryn	2-3 łyżki
tymianek	do smaku
sok z cytryny	2 łyżki
Imbir mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
sos sojowy	1 łyżka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka pokroić na nieduże kawałki, wrzucić do miski z maślanką (może być jogurt lub kefir). Dodać posiekany świeży rozmaryn (ewentualnie suszony), sok z cytryny, sól, imbir, sos sojowy, chilli i tymianek. Wymieszać i zostawić w lodówce na kilka godzin (może być na noc) lub na godzinę w temperaturze pokojowej. Następnie kawałki kurczaka odsączyć z nadmiaru marynaty i nadziewać na zdrewniałe gałązki rozmarynu lub szpikulce do szaszłyków. Smażyć na patelni lub piec na grillu na złoty kolor. Podawać z kuskusem lub ryżem i surówką.