

Diabelskie szaszłyki Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duże pojedyncze piersi kurczaka	3 sztuki
sos sojowy	5 łyżek
ocet ryżowy	2 łyżki
olej roślinny	2 łyżki
pędy bambusa z zalewy Tao Tao-posiekane	1 łyżka
papryczki chilli z zalewy Tao Tao-posiekane	2 sztuki
cebula biała	3 sztuki
boczek wędzony	1/2 kg
patyki do szaszłyków	
papryka zielona	1 sztuka
imbir w zalewie	1 posiekany
olej sezamowy	1 łyżka
trawa cytrynowa	1 (z zalewy)
Grill przyprawa klasyczna Prymat	2 łyżki
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte, osuszone ręcznikiem papierowym piersi kurczaka pokroić w dość dużą kostkę. Składniki marynaty wymieszać trzepaczką, połączyć z mięsem, wymieszać i włożyć do lodówki na całą noc. Patyki do szaszłyków moczyć kilka godzin w wodzie. Umyte, oczyszczone papryki, cebule i boczek pokroić w taką samą kostkę jak piersi. Na każdy szaszłyk brać dwa patyki i nadziewać na przemian mięso, cebulę, boczek i paprykę. Piec na grillu przez 30-35 minut smarując co jakiś czas marynatą przecedzoną przez sitko. Smacznego!

