Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Новогодний шашлык из курицы

23 декабря 2020 14:00 · https://open-cook.ru/recipes/novogodnij-shashlyk-iz-kuritsy-1



Решила поэкспериментировать и сделать для нас с мамой шашлык из куриного филе в маринаде из новогодних вкусов. Лайм (лимон, мандарин, апельсин), розмарин и бадьян это отличное сочетание для множества блюд. Для курицы, как оказалось, тоже.

На 2 порции:

- 2 шт куриного филе
- 1/3 стакана растительного масла

- 1/2 лимона или 1 лайм
- 2 звёздочки бадьяна
- 2-3 веточки розмарина
- соль, перец свежемолотый по вкусу

Филе нарезать небольшими кусочками размером примерно с перепелиное яйцо. Смешать в миске остальные ингредиенты, но лимон или лайм перед этим нарезать дольками, выжать из них руками сок в миску и тоже положить.

Соединить маринад и мясо, перемешать. Накрыть пленкой и убрать в холодильник часа на 2 в холодильник или 1-1,5 часа при комнатной температуре.



Жарить на мангале до готовности. Минут 10 и оно должно быть готово, тут главное не пересушить. В духовке тоже можно приготовить при 200 градусах минут 15-20. Мясо получится нежное и сочное, главное, не передержать.



Приятного аппетита!