

Куриное филе на шпажках

Автор: Мухаббат
30.07.2013 08:01 -



Просто, вкусно, оригинально и эстетично. Если хотите получить сочные шашлычки, то лучше брать филе не грудки, а использовать заднюю часть курицы. И да, единственное условие – наличие сковороды гриль.

Куриное филе на шпажках

Автор: Мухаббат
30.07.2013 08:01 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. куриного филе

100 гр. майонеза

50 гр. сметаны

соль

молотый чёрный перец

несколько перьев зелёного лука (для подачи)

ягодный или шашлычный соус (для подачи)

деревянные шпажки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе если замороженное, то предварительно разморозить, затем вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Нарезать крупными кубиками, посолить и поперчить (соль регулируйте сами, поскольку майонез тоже солоноватый). Сметану смешать с майонезом и хорошо обмазать куриные кубики. Оставить мариноваться минимум на час (я мариную, выкладываю в чашку, накрываю пищевой плёнкой и ставлю в холодильник на несколько часов).

Шпажки предварительно замочить в холодной воде на несколько минут.

Замаринованное куриное филе нанизать на шпажки плотно друг к другу, и обжарить на предварительно разогретой сковороде гриль без масла, со всех сторон до золотистой корочки.

Перья зелёного лука вымыть и нарезать наискосок. Посыпать шашлычки и подавать сразу же. Я подавала с ягодным соусом, можно с шашлычным или любым другим по вашему вкусу.

Куриное филе на шпажках

Автор: Мухаббат
30.07.2013 08:01 -



{comments on}