

Шашлык из филе курицы в имбирном маринаде

Добавил(а) Оля
05.05.11 02:34 -



Продукты для рецепта

- Филе курицы (грудки) - 1 кг.
- Майонез - 0,5 ст.
- Имбирь - 50 гр.
- Лук - 1 шт.

Шашлык из филе курицы в имбирном маринаде

Добавил(а) Оля
05.05.11 02:34 -

- Соль, перец



Лук, имбирь, майонез перемалываем в блендере.



Должна получиться кашица.

Шашлык из филе курицы в имбирном маринаде

Добавил(а) Оля
05.05.11 02:34 -



Мясо солим, перчим.

Добавляем имбирный маринад, перемешиваем.

Оставляем мясо мариноваться на 1-1,5 часа.

В это время готовим мангал.



Выкладываем мясо на решётку и запекаем.

Шашлык из филе курицы в имбирном маринаде

Добавил(а) Оля
05.05.11 02:34 -



Приятного аппетита!!!

{kopena_discuss:12}