

## 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 кашка.



## 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}