

---

# Szaszlyczki z kurczaka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2740 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

400 g piersi kurczaka,

1 zolta papryka,

2 zabki czosnku,

1 swieza papryczka chilli,

1 maly kawalek imbiru lub 1/2 lyzki w proszku,

2 lyzki sosu sojowego,

2 lyzki cukru,

2 lyzki soku z cytryny,

1 lyzka maki ziemniaczanej,

1 lyzka oleju,

do przybrania palemki z dymki, kwiatki z chilli, liscie z ogorka.

1. Piersi kurczaka umyc dokładnie i pokroic w szesciany o boku 2 cm. Z zoltej papryki usunac gniazdo, umyc ja i pokroic w kwadraty o boku 2 cm. Czosnek i imbir obrac, umyc i posiekac. Chilli umyc, usunac nasionka i pokroic w cienitkie paski.

2. Czosnek, imbir, chilli, sos sojowy, cukier, sok z cytryny, make ziemniaczana i olej wymieszac. Do tak przygotowanej marynaty wlozyc pokrojonego kurczaka i papryke. Marynowac 3 godz.

3. Na 8 patyczkow do szaszlykow nadziewac na przemian kawalki kurczaka i papryke.

4. Ulozyc szaszlyczki na grillu i piec do zbrazowienia ok. 20 min. W czasie pieczenia smarowac pozostala marynata.

5. Przelozyc na polmisek, przybrac palemkami z dymki, kwiatkami z chilli i liscmi z ogorka. Osobno podac sos ogorkowy lub sos Sa-teh (przepis w rozdziale "sosy").

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 62.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)