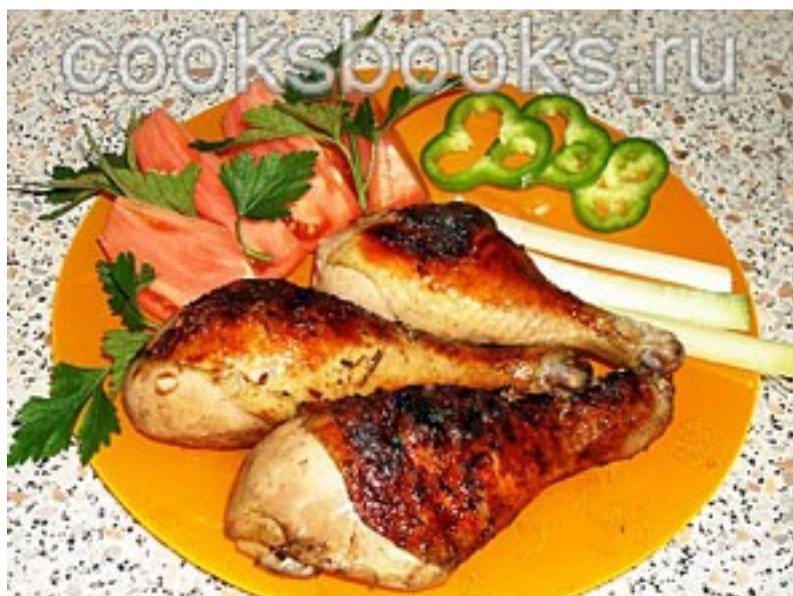


Шашлык из курицы в лимоне

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:56 - Последнее обновление 03.02.10 05:49



Продукты

- Куриные окорочка - 2 кг
- Лимоны - 3 шт
- Лук - 3 шт
- Соль, Перец
- Чеснок - 2 зубочка
- Уксус
- Время маринования мяса 5 часов, приготовления шашлыка 30 мин.

Шашлык из курицы в лимоне

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:56 - Последнее обновление 03.02.10 05:49



Нарезаем кольцами лук



Укладываем курицу в чашу

Курицу режим на крупные куски, солим, перчим, укладываем в Чашу 4,3л Tupperware

Сверху кладем лук и лимон, затем делаем еще такой же слой, курицу, лук, лимон.

Шашлык из курицы в лимоне

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:56 - Последнее обновление 03.02.10 05:49



Добавляем уксус

Разводим в стакане воды уксусную кислоту 1ст.л.ложка на 1 кг мяса и заливаем мясо.

Плотно закрываем чашу.



Переворачиваем чашу

Что бы мясо равномерно промариновалось, через 2 часа переворачиваем чашу.

Шашлык из курицы в лимоне

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:56 - Последнее обновление 03.02.10 05:49

Благодаря герметичной крышке, ни капли рассола не вытечет.



Нанизываем курицу на шампура

Жарим до готовности на открытом огне.



Храним в герметичной посуде

В этой же чаше можно подать шашлык или хранить в холодильнике.

Шашлык из курицы в лимоне

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:56 - Последнее обновление 03.02.10 05:49



Приятного аппетита!

{kunen_discuss:12}