

## Шашлык из курицы в лимоне

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:56 - Последнее обновление 03.02.10 05:49

---



### Продукты

- Куринные 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!**

{kunena\_discuss:12}