

Состав:

750-800 г куриного филе (примерно 3 небольших филе)

Для маринада:

4 ст.л. соевого соуса

50-60г оливкового масла

4-5 зубчиков чеснока

3 ст.л. свежевыжатого лимонного сока

черный молотый перец – по вкусу

Рецепт шашлыка из курицы в маринаде из соевого соуса:

Куриное филе промыть, немного обсушить и нарезать крупными кусочками размером не менее 3 х 3 см.

Для приготовления маринада в миске смешать оливковое масло, соевый соус и свежевыжатый лимонный сок до получения однородной массы. Чеснок очистить, мелко порубить и добавить в маринад. Добавить черный молотый перец (или смесь из четырех перцев) по вкусу.

В приготовленный маринад поместить кусочки куриного филе, все перемешать, накрыть крышкой и поместить в холодильник на 2 часа. После чего курицу нанизать на шампуры и готовить над тлеющими углями до готовности (5-10 минут в зависимости от жара углей) периодически переворачивая.

Приятного аппетита!