

Szaszłyki w miodowo-sojowej marynacie



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11560**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500g mięsa z udek kurczaka
- 3 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki miodu
- szczypta pieprzu i ostrej papryki
- 3 łyżki sezamu

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w niezbyt grubą kostkę. W misce mieszamy sos sojowy, miód, pieprz, paprykę i sezam. Łączymy z mięsem i dokładnie mieszamy by marynata obtoczyła każdy kawałek.
- 2 Mięso nabijamy na patyczki do szaszłyka. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 20 minut lub grillujemy na grillu.

Twoje notatki do przepisu: