

Szaszłyki z kurczaka na rabarbarze



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **862** Ocena: **16502**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 400 g rabarbaru
- 2 pęczki dymki
- 2 łyżki oleju
- 100 g rodzynek
- 4 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka cukru
- sól
- pieprz
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 400 g piersi z kurczaka
- 2 gałązki rozmarynu

Sposób przygotowania:

1

Rabarbar i dymki oczyściłem , pokroiłem w kawałki 3 cm.

Rozgrzałem olej, podsmażyłem na nim 3 minuty. Wrzuciłem rabarbar, wlałem 50 ml wody, gotowałem 5 minut. Dodałem rodzynek, sos sojowy, cukier, doprawiłem solą i pieprzem.

Gotowałem, aż rabarbar zmięknął.

Rozrobiłem mąkę z tapioki w odrobinie zimnej wody i ciągle mieszając zagęściłem nią chutney (można użyć mąkę ziemniaczaną). Dodałem dwie gałązki rozmarynu.

Piersi kurczaka pokroiłem w długie paski, prószyłem solą i pieprzem i faliście nadziałem na wymoczone w wodzie patyczki do szaszłyków.

Piekłem 15 minut na grillu (można smażyć na rozgrzanym oleju około 5 minut).

Szaszłyki podałem na jeszcze ciepłym chutneyu rabarbarowym.

Twoje notatki do przepisu: