



Szaszłyki z kurczaka na trawie cytrynowej z mango



Składniki

- pierś z kurczaka 30 dag
- sos sojowy 2 łyżki
- sok z cytryny 1 łyżka
- miód płynny 1 łyżka
- sól, pieprz
- olej do smażenia
- trawa cytrynowa 8 szt
- mango 20 dag
- cebula biała 18 dag
- limonka 1 szt.
- cukier 25 g
- wino białe wytrawne 50 ml
- pepperoni 2 szt ostre
- natka pietruszki
- sól, pieprz biały
- ryż 20 dag

Sposób przygotowania

Szaszłyki Pierś z kurczaka myjemy, kroimy w kostkę. Mieszmamy sos sojowy, sok z cytryny i miód. Kawałki kurczaka oprószamy solą i pieprzem i zanurzamy w marynacie. Odstawiamy na pół godziny do lodówki. Trawę cytrynową myjemy osuszamy, dzielimy na pół lub ćwiartki. Nabijamy kawałki kurczaka i smażymy na rozgrzanym oleju na złoto z każdej strony. Sos mango Cebulki obieramy, kroimy w piórka. Wyciskamy sok z limonki. Na patelni karmelizujemy cukier, zalewamy sokiem z limonki i winem. Dodajemy cebulkę i dusimy ok 5 min. Mango obieramy (można zostawić kawałki do dekoracji), kroimy w kostkę. Papryczki myjemy, kroimy w kostkę. Dodajemy mango i papryki do cebuli, mieszamy. Siekamy natkę pietruszki, posypujemy, doprawiamy solą i pieprzem. Ryż gotujemy według przepisu na opakowaniu. Robimy ozdobne kopczyki. Dekorujemy papryką i natką. Nakładamy porcje sosu mango, na to układamy szaszłyki. Smacznego!

