

Szaszłyk z kury

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Szaszłyk z kury

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 piersi, 20dkg. wątróbki z kury, 15dkg cebuli, -
- 8 pieczarek (małych), 100-150ml. białego wytrawnego wina, -
- , tłuszcz, sól, pieprz, gałka muskatołowa do smaku. -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Piersi z kury umyć, usunąć skórę i kości, natrzeć przyprawami, zalać winem i pozostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin. Wątróbkę obrać z błon, opłukać. Cebulę obrać, opłukać, pokroić w plastry. Pieczarki oczyścić, opłukać. Mięso wyjąć z wina, pokroić na kawałki, nadziewać na szpadki na przemian z wątróbkami, cebulą i pieczarkami, posypać przyprawami, przycisnąć ręka, włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz i usmażyć z obu stron.

Podawać z ryżem, ogórkiem kiszonym.

