

Ваш рецепт "ЛЕТНИЙ ШАШЛЫК"



Разогреть чугунную сковороду (чугунная сковорода идет в комплекте любого финского гриля-барбекю Tundra Grill®).

Приправить курицу внутри и снаружи солью и перцем.

Осторожно отставить сковороду, выложить на неё курицу.

Выпекать курицу около 35 минут. Накрывать курицу свободно с фольгой и дать постоять 15 минут.

Нарезать курицу на мелкие кусочки.

Разогреть каждую кукурузную лепешку над углями на решетке барбекю или на рашпере 10 минут (до хрустящей корочки).

Заполнить лепешки курицей, луком, кинзой и авокадо.

Подавать лепешки с ломтиками лайма.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Целая курица — 1,2 кг.

Соль и молотый перец — по вкусу

Белые кукурузные лепешки — 12 Штук

Белая луковица — 1 шт. нарезанная кубиками

Пучок свежей кинзы — 1 шт.

Авокадо — 1 шт.

Лайм — 1 шт.

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»