

Куриный шашлык с тимьяном

2011-07-13 22:32:46



В прошедшие выходные были на даче с друзьями и решили приготовить нечто особенное. Я выбрала куриную грудку, так как это единственное любимое мною мясо, а противниками моей курочки стали 4 чудесные перепёлки. Конечно же я шушу, все получилось очень вкусно и было съедено моментально.

Итак, нам понадобится: 1 кг. куриной грудки 1 небольшой пучок тимьяна свежемолотая смесь перцев чеснок

Для маринада: оливковое масло бальзамический уксус морская соль
Смешиваем морскую соль с оливковым маслом и бальзамическим уксусом и оставляем на некоторое время.

Куриную грудку нарезаем довольно крупно, тимьян и чеснок измельчаем и кладём на грудки. Перчим, поливаем маринадом, хорошо промешиваем и оставляем минимум на час.



Жарим около 20 минут, не больше, чтобы не пересушить, периодически поливая маринадом.



Готовим вместе с Нямой

Куриный шашлык с тимьяном

Такой шашлык очень просто сделать в домашних условиях, хоть и придётся немного повозиться с приготовлением. Он получается сочным, пряным и достаточно диетическим, по сравнению с остальными. Кстати, даже если вы не очень любите готовить или у вас нет на это времени, то не стоит переходить на полуфабрикаты, ведь всегда можно заказать любимую [еду из ресторана на дом](#), в том числе и блюда, приготовленные на гриле, её привозят в кратчайшее время, а цены там не заоблачные, как многие думают!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru