



# Шаурма из курицы

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 1 Hrs  
Время 1 Hrs  
приготовления  
Порции 4  
прибор Combair SE с 2015 года

## Приготовление

½ лимона, сока

2 ст. л. очищенных томатов в собственном соку

4 ст. л. йогурта, греческого

1 ст. л. уксуса, светлого

1 зубчик чеснока

2 ст. л. оливкового масла

½ ч. л. соли

½ ч. л. листьев майорана, сушеных

1 ч. л. молотой паприки

½ ч. л. молотого имбиря

щепотка мускатного ореха, молотого

Очистить и раздавить зубчик чеснока. Смешать все ингредиенты с чесноком для приготовления маринада.

2½ кг куриных бедер, без кожи и костей

Поместить куриные бедра в маринад и оставить на ночь в холодильнике.

На следующий день насадить замаринованную курицу на шампур и поставить ее в холодную камеру. Вставить температурный зонд и связать его с устройством. Поставить противень на подставку 1, чтобы дно камеры было чистым. Довести до готовности.

**Grill level 4, to cooking temperature 65 °C (max 1 Hrs)**

## Аксессуары

Шампур

Противень





## Дополнительная информация

---

Составлен

11.12.2019

