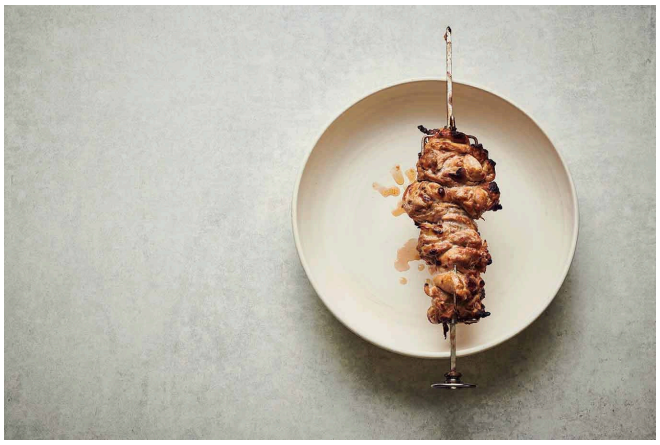
Шаурма

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	1 Hrs
Порции	8
прибор	Combair V6000 60 с 2021 года

куриный шашлык по-восточному

Маринад

200 г очищенных и нарезанных консервированных помидоров

4 ст. л. греческого йогурта

2 ст. л. сока лимона

1 ст. л. пряного уксуса

1 зубчик чеснока, раздавленный

2 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. соли

1 ч. л. сушеного орегано

1 ч. л. неострой молотой паприки

½ ч. л. молотого имбиря

1 щепотка мускатного ореха

Курица

1.2 кг куриных бедер, без кожи и костей

Маринад

Измельчить все ингредиенты в мерной емкости и поместить в большую миску.

Маринование

Выложить курицу в маринад и хорошо перемешать. Накрыть и оставить на ночь в холодильнике, чтобы она промариновалась.

Приготовление

Вынуть курицу из маринада и снять его излишки. По очереди насадить на подготовленный шампур и зафиксировать зажимом.

Застелить противень бумагой для выпечки. Установить шампур с курицей на верхний уровень, а противень – на нижний уровень. Вставить в шампур температурный зонд и подсоединить к камере.

Готовить в режиме «Гриль» на уровне мощности 3 (высокий) до достижения температуры сердцевины 72 °C (прибл. 1 час).

Шаги приготовления

(Pre-)heat space to level 3 with Grill

Советы

Для удобства заказать в мясной лавке куриные бедра без кожи и костей.

Аксессуары

Шампур

Противень

Температурный зонд

Погружной или стационарный блендер

Дополнительная информация

Составлен	26.01.2022