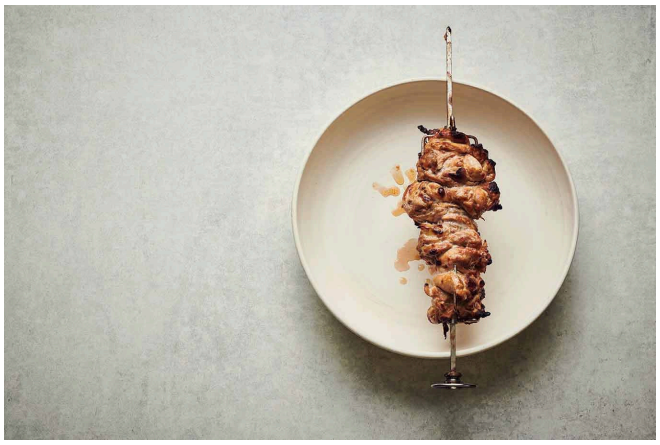
Шаурма

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час готування	1 годин
Порції	8
Прилад	Combair V6000 60 з 2021 року

Курячий шашлик по-східному

Маринад

200 г очищених, подрібнених консервованих помідорів

4 ст. л. грецького йогурту

2 ст. л. лимонного соку

1 ст. л. пряного оцту

1 зубчик часнику, роздавлений

2 ст. л. оливкової олії

1 ч. л. солі

1 ч. л. сушеного орегано

1 ч. л. негострої меленої паприки

½ ч. л. меленого імбиру

1 щіпка мускатного горіха

Курка

1.2 кг курячих стегон, без шкіри й кісток

Маринад

Дрібно розімніть усі інгредієнти в мірній склянці та викладіть у велику миску.

Маринування

Помістіть курку в маринад і добре перемішайте. Накрийте кришкою і залиште маринуватися в холодильнику на ніч.

Приготування

Вийміть шматки курки з маринаду і витріть зайвий маринад. Надіньте по черзі на підготований рожен і закріпіть за допомогою затискача.

Застеліть деко папером для випікання. Установіть рожен зі шматками курки на верхній рівень, а деко — на нижній. Вставте температурний датчик у рожен і підключіть його до камери.

Готуйте в режимі грилю на 3 ступені (висока) за температури продукту 72 °C (впродовж прибл. 1 год).

Етапи приготування

(Pre-)heat space to level 3 with Гриль

Поради

Замовте у м’ясника курячі стегна без шкірки та кісток.

Аксесуари

Рожен

Деко

Температурний датчик

Заглибний чи стаціонарний блендер

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022