



Шаурма

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	1 годин
готування	
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.

Акcesуари

Рожен

Деко

Температурний датчик

Заглибний чи стаціонарний блендер

