

Chrupiący szaszłyk z indyka

Zdrowo i kolorowo:)

Sony ILCE-7, ogniskowa 90 mm, F/5,6, 1s., skok +1



Składniki na marynatę:

- pierś z indyka,
- sok z limonki,
- ocet winny,
- papryczka chilli,
- sól i pieprz do smaku,
- sok wyciśnięty z pomarańczy,
- olej kokosowy.

A także potrzebne będą:

- dowolne warzywa, które nadają się do pieczenia (pomidorki, papryka, cebula).

Przygotowanie

1. Pierś z indyka pokrój w kwadraciki. Przygotuj marynatę: wymieszaj wszystkie składniki w ulubionych dla siebie proporcjach.
2. Kostki mięsa zanurz w marynacie (najlepiej w woreczku strunowym) i odłóż do lodówki na przynajmniej 2 godziny.
3. A potem tak jak już z szaszłykiem: wystarczy ponabijać mięso i warzywa na drewniane patyczki. Piecz w piekarniku do miękkości mięsa (175 stopni, około 20-30 minut).
4. Smacznego!