Domowy kebab z kurczaka pieczonego w piekarniku

Dejw88

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

0 min | 1 porcja

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 kg
- cebula - 2 szt.
- Marynata: jogurt naturalny - 150 g
- czosnek granulowany - 2 łyżeczka
- papryka czerwona w proszku - 3 łyżeczka
- oregano - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka
- curry - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierś z kurczaka natrzeć przygotowaną marynatą i odstawić do lodówki na godzinę. Przygotować konstrukcję z cebuli i patyczków do szaszłyków.

KROK 2: Nadziać zamarynowaną pierś na patyczki i na koniec nabić połówkę cebuli. Cebulę zawinąć folią aluminiową by się nie spaliła.

KROK 3: Włożyć do piekarnika i ustawić na 180 stopni z termoobiegiem. Piec kurczaka 70-80 minut. Po upieczeniu ściąć kurczaka nożem.

KROK 4: Ja przygotowałem tortille pszenną
z wcześniej upieczonym kurczakiem, surówką
z młodej kapusty, marchewki i koperkiem
z dodatkiem sosów.
Sos ostry na podstawie pasaty z pomidorów,
ostrej papryki i czosnku.
Łagodny ziołowo-czosnkowy z jogurtu.