



Yakitori z kurczaka

przepisy.pl



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- uduka z kurczaka (bez kości i skóry) - 700 gramów
- Przyprawa do kurczaka z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny - 3 łyżki
- sake - 150 mililitrów
- ocet ryżowy - 50 mililitrów
- sos sojowy (najlepiej japoński Kikkoman) - 100 mililitrów
- mirin (słodkie wino ryżowe) - 50 mililitrów
- cukier - 2 łyżki
- dymka - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój dymkę w 2 cm kawałki. Kurczaka oczyścić z przerostów tłuszczu i niepotrzebnych żył czy ścięgien. Pokrój na małe 1 cm kawałki. W misce wymieszaj przyprawę Knorr z olejem i kurczakiem, odstaw w chłodne miejsce na około 12 godzin. Po tym czasie mięso ściśle ponadziej na drewniane patyki do szaszłyków, na przemian z kawałkami cebuli.
2. W odpowiednim rondelku wymieszaj sos sojowy, ocet ryżowy, mirin i cukier. Całość gotuj 2-3 minuty.
3. Sos rozdziel na dwie części, połowę wylej na płaską blaszkę i obtocz w nim szaszłyki.
4. Yakitori z kurczaka opiekaj na grillu (najlepiej węglowym), często smarując sosem, przez ok. 7 minut z każdej strony, tak aby mięso w środku było dopieczone.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl