

# Куриные шашлычки с луком-батун

Общее время 20 мин 5 мин Время подготовки 15 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):  
501 кДж / 119 ккал

Жиры: 4,6 г Белки: 11,6 г  
Углеводы: 7,4 г

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

4 порции

- 200 г куриного мяса без костей (например, куриного бедра или грудки)
- 1 стебель лука-батун
- 6 ст. л. Соус Якитори Kikkoman или:
  - 4 ст. л. Сладкий соевый соус для риса Kikkoman
- или соус к куриным шашлычкам с луком-батун, для которого потребуется:
  - 2 ст. л. коричневого сахара
  - 2,5 ст. л. минеральной воды
  - 2,5 ст. л. Соевый соус натурального брожения Kikkoman
  - 0,5 ст. л. растительного масла
  - 0,5 ч. л. специи шичими (или чили)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

Куриное мясо разрезать на кусочки примерно по 15 грамм. Лук-батун очистить, помыть и нарезать на кусочки длиной примерно 3 см.

### Шаг 2

Нанизать, чередуя, мясо и лук-батун на шпажки в следующей последовательности: куриное мясо → лук-батун → куриное мясо → лук-батун → куриное мясо (при этом куриная кожа должна быть сверху).

### Шаг 3

Разогреть растительное масло в сковороде. Выложить шпажки куриной кожей на сковороду и жарить около 3 минут на среднем огне, накрыв крышкой. Шпажки перевернуть и жарить еще около 1 минуты. Выложить шпажки на тарелку и убрать в теплое место.

### Шаг 4

Слить оставшееся на сковороде растительное масло. Налить в сковороду соус Якитори (или сладкий соевый соус для риса Kikkoman) и подогреть. Шашлычки выложить назад на сковороду и полностью погрузить в соус, встряхивая сковороду.

### Шаг 5

Выложить шашлычки на тарелку, посыпать

специями шичими (или чили) и блюдо подать на стол.

#### **Шаг 6**

#### **Приготовление без соуса Якитори Kikkoman (или сладкого соевого соуса для риса Kikkoman):**

Шаги приготовления, включая жарку мяса – такие же. После жарки слить оставшееся на сковороде растительное масло. Налить в сковороду минеральную воду, всыпать коричневый сахар, довести до кипения и готовить до полного растворения сахара. Добавить соевый соус и кипятить до загустения.

Шашлычки выложить назад на сковороду и полностью погрузить в соус, встряхивая сковороду.

Выложить шашлычки на тарелку, посыпать специями шичими (или чили) и блюдо подать на стол.